ISSN 1668-8988
9 771668 898001 00340

elgourmet.com

FERNANDO PEÑA
CONVERSACIONES CON EL SR. VÉRTIGO

DE VIAJE
CALOR Y SABOR EN REPÚBLICA DOMINICANA

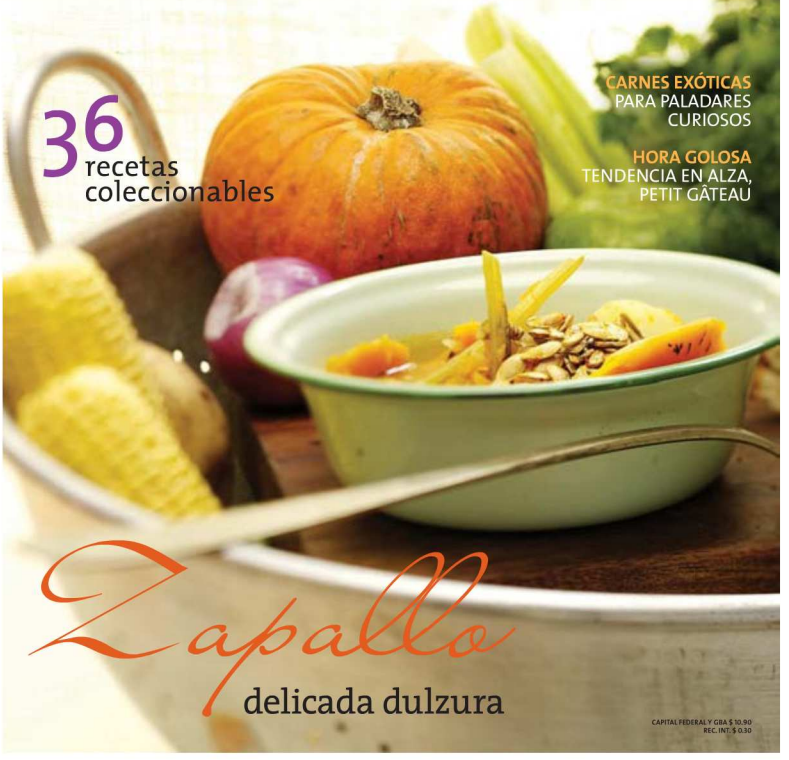
BEBER
TRAGOS DE INVIERNO

JUN 2008
40

36 recetas coleccionables

CARNES EXÓTICAS
PARA PALADARES CURIOSOS

HORA GOLOSA
TENDENCIA EN ALZA, PETIT GÂTEAU



Zapallo
delicada dulzura

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 10.90
REC. INT.: $ 0.30

Mercedes-Benz es una marca registrada Daimler AG

Mercedes-Benz Financial Services

0800-66-MBENZ (62369)

#40 elgourmet.com

6 EL GOURMET NOTICIAS

18 GUÍA DE VINOS

20 REVIEW. ARAMBURU, LA VINERÍA DE GUALTERIO BOLÍVAR, LAS PENCAS

40 LINK

68 BOCADOS SINGULARES PRODUCTORES DE CARNES EXÓTICAS

106 PASO A PASO

120 BACKSTAGE

122 CARTAS DE LECTORES

124 VIDRIERA

126 EL CLUB DEL BUEN BEBER

128 RECETAS ELGOURMET.COM

130 PROGRAMACIÓN

> CONTENIDOS

26 **producto del mes**
zapallo, delicada dulzura.

42 **para papá**
desayunos especiales para padres gourmet.

48 **Fernando Peña**
conversaciones con el Sr. Vértigo.

56 **carnes exóticas**
manjares sofisticados para paladares curiosos.

74 **República Dominicana**
dentro y fuera de los *all inclusive*.

83 **el menú**
sabrosa seducción, platos afrodisiacos del chef de Te mataré Ramírez.

98 **tragos de invierno**
para levantar temperatura.

114 **hora golosa**
mini pâtisserie del Alvear Palace Hotel.

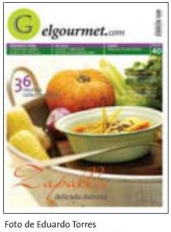


Foto de Eduardo Torres
Producción de Liliana Cameroni
Chef: Juan Marín
Agradecimientos: Gra

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami

Editora | Laura Litvin
Gerente de Coordinación | Romina Rúa Lafauci
Diseño + arte | Verónica M. Carman | Sebastián Delucchi | Alejandro López Mella
Gerente Comercial | Diego Waciarz
Ejecutivos de cuentas | Sebastián Rolando, Pablo Barone
Coordinación | Valeria Mollo

Colaboradores
redacción | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Fernanda Soulé, Ana Schlimovich, Elisabeth Checa, María José Iriarte
Fotógrafos | Eduardo Torres,Gustavo Herrero, Javier Picerno, Luis Sens
Productores | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo
Ilustradores | Juan Deleau
Corrección | Nicolás Bal
Cocineros y Bartenders | Juan Marín, Rodrigo Ginzuk, Ricardo Basconcello, Tato Giovannoni, Fabián Tafel, Liliana Numer, Analía Chlüdil
Retocador | Manrique Fernández Buente

Redacción | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
Suscripciones | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
Publicidad | comercial@grupoq.com.ar

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente General | Diego Waciarz
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de contenidos | Lucía Suárez
Productora general elgourmet.com | María Marta Massara
Gerente comercial | Elizabeth James
Jefe de ventas y planeamiento comercial | Nicolás Francisquelo

Distribución en Capital y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
Distribución en interior | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
Impresión | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

Revista elgourmet.com Chile
Redacción | Ed. Lo Castillo Av. Los Conquistadores 1700, Santiago, Chile. Tel.: 00562 751 4800

Revista elgourmet.com Colombia
Redacción | D´Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33. Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

Revista elgourmet.com Ecuador
Redacción | Latinweb S.A. Noruega 210 y Suiza, Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2430494

Revista elgourmet.com México
Redacción | Ed. Metrosexual. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

Revista elgourmet.com Perú
Redacción | Jr. Miró Quesada 300, Lima, Perú. Tel.: 00511 311 6500

Revista elgourmet.com Uruguay
Redacción | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

Revista elgourmet.com Venezuela
Redacción | Legis Venezuela. Calle 8 de la Urbina, Caracas, Venezuela. Tel.: 0058 212 2411111

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por

suscripciones@revista-elgourmet.com

Ejercitá condimentar tu vida.

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**Fácil**
G G	**Animese**
G G G	**Algo complicada**
G G G G	**Difícil**
G G G G G	**Si le sale, sáquele una foto y envíela.**

nuevo Amauta bivarietal

El Porvenir de los Andes, la bodega salteña que pertenece al Grupo Romero, acaba de lanzar su nuevo Amauta Cabernet Sauvignon-Merlot 2005, un bivarietal elaborado a partir de un 60% de Cabernet Sauvignon y un 40% de Merlot, uvas provenientes de viñedos propios de diez años de antigüedad, ubicados en el Valle de Cafayate a 1.750 mts sobre el nivel del mar. Este vino se añejó entre seis y siete meses en barricas de roble francés y americano, y se elaboraron solamente 15.000 botellas, que se venderán al público exclusivamente en vinotecas y *wine stores* a $ 50. La incorporación de este nuevo *blend* de estilo complejo y elegante, enriquece aún más la línea Amauta, que ya contaba con el Amauta Malbec-Cabernet-Syrah y Amauta Malbec-Cabernet Rosado.

ahora fideos con cereales

Al sabor de las pastas, Matarazzo sumó lo mejor de los cereales y así lanzó la nueva línea de fideos elaborados con trigo candeal, avena, maíz, cebada y arroz.
Su línea 5 cereales tiene tres presentaciones: *spaghettis*, mostacholes y tirabuzones con un *packaging* innovador y único en el mercado argentino por su formato de base cuadrada, que le asegura mayor estabilidad y le permite mantenerse parado en la alacena. Además, cuenta con un cierre autoadhesivo que permite abrir y cerrar cuantas veces sea necesario.

los 50 mejores

Por octavo año consecutivo, y con el auspicio de la marca de aguas italiana San Pellegrino, se eligieron los 50 mejores restaurantes del mundo. La votación estuvo a cargo de un grupo de expertos del sector distribuidos por regiones en todo el planeta, los cuales eligen cada año a cinco restaurantes que hayan visitado en los últimos 18 meses.
En las últimas tres votaciones, la elección de El Bulli, de Ferrán Adrià, como el número uno, fue unánime. The Fat Duck, el restaurante de Heston Blumenthal en Berkshire, Inglaterra, y Pierre Gagnaire, en París, se ubicaron en segundo y tercer lugar, respectivamente, en las últimas tres ediciones del certamen. La lista completa en: www.theworlds50best.com

inversiones vitivinícolas

Las bodegas mendocinas Tittarelli y Finca El Retiro pusieron en marcha un plan de inversión cercano a los 6 millones de dólares con el objetivo de relanzar sus marcas y mejorar la calidad de sus productos. Esta iniciativa se puso en práctica a partir del segundo semestre de 2007 y se implementará a lo largo de los próximos tres años. En una primera etapa, el programa de inversión se orientará a mejorar la calidad de los vinos y al desarrollo de una nueva imagen más *aggiornada* de ambas etiquetas. En una segunda etapa, los recursos se destinarán a la compra de tecnología de punta para sus bodegas y a la adquisición de nuevos viñedos en la provincia de Mendoza. Ambas bodegas comercializan, en el mercado interno y externo, vinos que van de los 12 a los 35 pesos, y prevén en el corto plazo la presentación de sus respectivos vinos top, además de una línea de aceites varietales bajo la ya conocida marca Tittarelli.

relax en el Alvear

El Hotel Alvear presentó su nuevo spa & fitness center. 800 m2 de puro placer y relax con el más moderno equipamiento, y un completo circuito que combina áreas secas y húmedas para brindar una amplia variedad de tratamientos únicos en el país, ofreciendo así un servicio de excelencia dentro de un marco regido por la elegancia y la vanguardia. Este elegante SPA ofrece un servicio de frutas y té de exclusivos *blends*, áreas musicalizadas con diferentes tipos de melodías, luces revitalizantes y relajantes, aromas especialmente diseñados para el lugar y un equipo de profesionales capacitados para cubrir las necesidades de los huéspedes más exigentes. www.alvearpalace.com. Reservas e informes al *spa@alvear.com.ar*

para los amantes de lo dulce

Con una estética moderna y colorida, abrió sus puertas *En el Nombre del Postre*. Se trata un pequeño shop ubicado en Palermo Hollywood que ofrece productos para los fanáticos de las cosas dulces, una idea innovadora en la que el cliente es el protagonista, ya que puede armar su propia tentación de acuerdo con su preferencias. Allí se pueden encontrar vasos dulces, lingotes, macarrones, chupetines helados, turrones, *cookies*, salsas y otros "pecados" para disfrutar a la tarde con amigos, después de la cena o mirando una película el sábado por la noche. Está abierto desde las 14 hasta muy tarde. Soler 5547.

siempre a mano

Guía Óleo ahora también sale en papel. Además de encontrar información completa sobre restaurantes en Internet, se podrán consultar sus 274 páginas para buscar un local específico por nombre, especialidad, tipo de cocina, precio, zona o facilidades. La versión papel ofrece la *Tarjeta Óleo*, con beneficios de múltiples descuentos en comercios adheridos. Está disponible en los principales quioscos de diarios y revistas, y en los aeropuertos de todo el país.

cocina y ciencia

El Instituto General de Gastronomía presenta un seminario sobre Cocina y Ciencia, de tres clases de duración teórico-prácticas. Los alumnos tendrán una introducción al mundo de la química de los alimentos, se tratarán los conceptos básicos de espumas y emulsiones, y el poder coagulante y aglutinante, entre otros temas, para lograr la creación de platos innovadores con el aporte de la ciencia. Días y horarios: 11, 18 y 25 de junio a las 18 en Av. Boulevard Buenos Aires 1133- Luis Guillón. Inscripción previa al 4290-39760 o por mail a informes@iggastronomica.com.ar. Costo para alumnos: $ 100. Costo invitados: $ 200.

en el camino de la excelencia

En el marco de sus 125 años y con el objetivo de mantener el crecimiento en el segmento de sus vinos de alta gama, tanto en el mercado local como en el mercado externo, Bodegas Trapiche se prepara para la inauguración de una nueva bodega antes de fin de año. Ubicada en la localidad de Maipú y rodeada de un paisaje natural, la nueva bodega de estilo florentino fue restaurada y equipada con el objetivo de producir exclusivamente vinos Premium y Súper Premium. Una inversión que reafirma el compromiso de Trapiche con el crecimiento y la búsqueda de la mejor calidad.

regalos para **papá**

Sugar & Spice armó una propuesta especial para el Día del Padre. Se trata de un un set de regalo que reúne galletitas saladas a elección de la línea de copetín, entre las que se encuentran las variedades Parmesano & nuez, pan de pizza, *fugazza* o pesto, más un champagne Chandon 187. Todo presentado en una en caja regalo a $ 35.

arte y **vino**

La bodega Valentín Bianchi de San Rafael presentó, de manera exclusiva para el mercado local, la Colección Teatro Colón, una selección de partidas limitadas de la Cava Privada de Bodegas Bianchi, donde cada una constituye un homenaje a las grandes obras de la lírica mundial. Está compuesta por ocho vinos de edición limitada y sus etiquetas evocan a *La Traviata*, de Giuseppe Verdi; a *Mefistófele*, de Arrigo Boito; a *La Misa de Requiem*, de Verdi; a *La Cenicienta*; a *Wozzeck*, de Alban Berg; a *Sansón y Dalila*, de Camille Saint- Saens; a *Werther*, de Jules Massenet, y a *Elektra*, de Richard Strauss, esta última plasmada en la etiqueta del primer vino elaborado por esta bodega con uvas de la variedad Nebbiolo, de la cosecha 2005. Se venden exclusivamente en las principales vinotecas del país.

carta renovada en el Faena Hotel + Universe

De la mano del chef Luciano Rodríguez, El Mercado, del FAENA HOTEL + UNIVERSE renueva su menú. El restaurante, que fue inspirado en los antiguos mercados y míticas cantinas europeas, ofrece para el mediodía un *buffet* ideal para los ejecutivos que buscan un almuerzo liviano y un servicio ágil. Además de contar con una selección de fiambres nacionales e importados, variedad de ensaladas, frutos de mar, tartas frías, salmones, escabeches, *focaccias*, *bruschettas* y panes artesanales, el *buffet* puede completarse con un plato caliente a elegir entre cinco opciones. La propuesta incluye una copa de vino y una increíble selección de postres criollos, entre los que se encuentra el tradicional arroz con leche, queso y dulce de batata, y tortas y postres en los que el dulce de leche es protagonista. Este servicio se ofrece de lunes a viernes desde las 12.30 hasta las 15.30. Por la noche, el menú se remite al origen criollo y ofrece una noble cocina argentina.

experiencia Bombay Sapphire

Se realizó en Maat, el exclusivo club privado gourmet del barrio de Belgrano, el primer encuentro Bombay Sapphire Experience, dirigido por Gastón Arieu, *Brand Ambassador* de la marca. Arieu dirigió una degustación comparada, y el perfumista Bernardo Conti realizó un original taller de aromas basado en las fragancias de los diez botánicos que intervienen en el proceso de elaboración de esta ginebra única. Bombay Sapphire es un gin elaborado a partir de una fórmula secreta de 1761, conocido como infusión de vapor, por el cual se le imparte a la bebida los aromas y los sabores de ingredientes como el enebro, la cáscara de limón, el coriandro, el regaliz y la almendra, entre otros. Para el final, Diego Olivera y Rodrigo Ginzuk, bartender y chef del lugar, respectivamente, se ocuparon de la elaboración de *cocktails* con Bombay y un menú acorde. El evento promete repetirse a lo largo del año en otros exclusivos bares y restaurantes de la ciudad.

vinos de élite

El francés Hervé Joyaux Fabre presentó dos novedades. Desde Patagonia, una edición limitada de la cosecha 2005 de su Infinitus Merlot Gran Reserva, el cual ha sido reconocido por el famoso club de enófilos londinense *The Wine Society* como el mejor Merlot de la Argentina. De su bodega de Mendoza, en cambio, una partida especial de la cosecha 2005 de su Fabre Montmayou Gran Reserva Malbec, que se embotelló en botella Magnum de 1,5 litros y se presenta en un elegante estuche de madera. Este vino, a su vez, fue galardonado con la Medalla de Oro en el último Concurso Internacional Argentina Wine Awards 2007. Sus precios en vinoteca: $ 100 para el primero y $ 300 para el segundo.

Nespresso. What else ?

Boutique *Nespresso*
Montevideo, 1704
Recoleta
Buenos Aires
www.nespresso.com

NESPRESSO.
Coffee, body and soul

Hyatt Wine Awards

El 16, 17 y 18 de julio, el Park Hyatt Mendoza presenta su tercer concurso de vinos. Un seleccionado jurado internacional evaluará las bebidas participantes en sesiones de catas a ciegas en los salones del hotel. La degustación se realizará de acuerdo con normas avaladas por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV) y la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos. En este certamen, se premiará la calidad del vino argentino. Los ganadores recibirán medallas y diplomas en una cena de gala, a la que asistirán como invitados representantes de cada bodega inscripta.

a la hora del té

En *The Lounge*, del Caesar Park Buenos Aires, de la mano de Beatriz Chomnalez, se presenta la pastelería francesa de la temporada Otoño-Invierno con variedades de tortas, tartas y masitas. Estas delicias pueden acompañarse con los diferentes *blends* de granos de café molidos a la vista y una una selección de tés de Tealosophy. El precio por persona es desde $ 71 e incluye el servicio de *buffet* tanto salado como dulce libre, *croissants* de jamón y queso servidas a la mesa, té o café o jugos, y una copa de espumante por persona. Estas exquisitas opciones de la *pâtisserie* se pueden disfrutar todos los días de 17 a 19:30.

perfume de Malbec

Familia Zuccardi incorporó un innovador producto que será comercializado en el *wine shop* de la cava de turismo de la bodega: un perfume con aroma a Malbec. Elaborado por la empresa mendocina Aromas del Vino, se trata de una fragancia masculina inspirada en el arte de hacer un buen vino y los aromas de los viñedos. Próximamente, la empresa prevé presentar una fragancia femenina con aroma Torrontés. Su precio al público es de $ 85.

LA OVEJA ROJA DE LA FAMILIA

Quilmes Red Lager

UNA NUEVA VARIEDAD PARA DESCUBRIR TUS SENTIDOS.

Presentamos Quilmes Red Lager, la Cerveza Roja de Quilmes.

Quilmes Red Lager cuenta con un color cobrizo obtenido por una combinación perfecta de maltas seleccionadas. Esta amalgama de finas maltas permite lograr naturalmente el color que proviene de los taninos de la cebada.

Su delicado amargor, tenue pero obligatorio, logra equilibrarse con un sutil sabor cremoso logrando un cuerpo refinado.

Y su aroma fino y notable a lúpulo característico de la variedad Cascade, nos regala un sabor único para esta cerveza.

Quilmes Red Lager, una nueva variedad para descubrir tus sentidos.

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

natural deli, comer y vivir mejor

Este es un proyecto de tres jóvenes empresarios que quisieron impulsar el mercado de productos orgánicos y naturales. Michael Legge (Geólogo, egresado de la Universidad de Oxford), Federico Grant (Lic. en Marketing, egresado de la UCESS), y Sebastián Popik, (Economista, egresado de la Universidad de Harvard) coincidieron hace dos años en que el mercado argentino tenía una falta de oferta de productos de este tipo. Luego de compartir ideas, decidieron encarar este proyecto en conjunto, ofreciendo un amplio surtido de productos, con un excelente servicio y un cálido ámbito para el momento de la compra.
Natural Deli cuenta con dos locales –en Las Cañitas y Barrio Norte– con una variedad de más de 3.000 productos de alrededor de 100 proveedores que les asegurarán la calidad de sus materias primas. Así, se pueden conseguir granos, fideos, tés, salsas, dulces, galletitas, harinas, aceites, legumbres y frutos secos, entre muchos otros productos exquisitos, todos certificados como orgánicos. Para mayor información puede comunicarse al Tel.:4777-0418 o ingresar a la página web www.natural-deli.com

nueva cerveza red lager

Elaborada con materias primas finamente seleccionadas, de leve aroma, amargo delicado y ligero sabor cremoso, la nueva cerveza de Quilmes – la Red Lager– invita a disfrutar su calidad y sofisticación. Su color rojo cobrizo es producto de la perfecta combinación de maltas finamente seleccionadas y el tostado natural de los taninos de la cebada durante el proceso de malteo. Por su sabor particular, resulta la compañía perfecta para quesos con carácter o comidas picantes y condimentadas. Es ideal para disfrutar carnes asadas y pollos con salsas. Además, su perfil cítrico combina perfectamente con tartas de frutas, coco y flanes. Se recomienda beberla a una temperatura que ronde entre los 7°C y 10°C. En todo el país.

delantales masculinos para papá

Magneto, el local ideal con propuestas diferentes para satisfacer la tentación de comprar regalos, ha diseñado una serie de propuestas especiales de acuerdo a los distintos tipos de papás. Para los que se animan a colarse en la cocina, para los amantes del asado y para los que adoran las propuestas gourmet, nuevos diseños fueron realizados especialmente por los creativos de la firma. "Plato fuerte", "Guarnición", "Mr. Asado" y "Peligro, hombre cocinando", son las cuatro opciones para elegir. Desde $ 39,90

novedades editoriales

Tapas asiáticas, pequeños bocados, grandes sabores, el libro de Christophe Megel y Anton Kilayko y, con prólogo de Alain Ducasse, acaba de llegar a las librerías presentando ambiciosos platos que despiertan la imaginación. Son menús de fácil elaboración que ayudarán al anfitrión a lograr la admiración de sus invitados, tanto en una cena sofisticada como en un almuerzo tranquilo, una fiesta informal o un sabroso aperitivo. Las recetas van acompañadas con excelentes fotografías de Edmond Ho, y el precio es de $ 99. De editorial Robinbook Argentina, para alimentar la biblioteca gourmet.

En su Día, Regalale a Papá
Lo que Más le Gusta

Regalos Gourmet Valenti

0800 88 VALENTI (82536)

Mercado Juramento
Juramento 2527 Locales 1,2,3 y 4 - Tel. 4782-1305

Obligado
Vuelta de Obligado 1820 - Tel. 4783-0324

Soldado
Soldado de la Independencia 1185 - Tel. 4775-2711

Salguero
Salguero 2691 - Tel. 4511-6555

redescubrí nuestro local

Patio Bullrich
Posadas 1245, Local 224
Tel. 4815-3080 / 90

junio 2008

www.valenti.com.ar

HR 2094 Licuadora Profesional
Base de Aluminio. Jarra de vidrio. Filtro metálico. Control electrónico de velocidades. 750 W de potencia. Panel luminoso con funciones programadas. Cuchillas dentadas aptas para triturar hielo. Capacidad de 1 1/2 litros. Es ideal para realizar tanto preparaciones frías como calientes.

sopa de mar

Fotos de Eduardo Torres
Food & Styling: Marcela Sorondo – Producción de Liliana Cameroni

sopa de pescado y crema

INGREDIENTES

6 cdas de aceite de oliva
2 puerros cortados en rodajitas
4 dientes de ajo picados
4 tomates grandes maduros, cortados en trozos
1 zanahoria cortada en tajadas finas
3 hojas de hinojo
1 tronquito de apio
2 ramitas de tomillo
1 1/2 k de pescado magro entero (besugo, merluza)
3 l de agua
2 dedalitos de azafrán
3 papas chicas
2 cdas de yogur natural
100 ml de crema de leche
• Sal y pimienta negra recién molida, a gusto

Varios

12 tajadas de pan *baguette* cortadas en diagonal
2 dientes de ajo
2 cdas de hierbas frescas picadas
• Cáscara de 1 limón, rallada
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente el aceite de oliva en una cacerola grande. Agregue los puerros, el ajo, los tomates, la zanahoria, el hinojo, el apio y el tomillo, y cocine hasta que estén tiernos. Descarte la cabeza de pescado, separe los filetes, reserve, y coloque el espinazo y la cola en la cacerola. Agregue 3 litros de agua y lleve a hervor. Agregue el azafrán, la sal y la pimienta. Baje el fuego y cocine durante 30 minutos. Deje entibiar y pase por la licuadora. Utilice el filtro metálico para filtrar espinas y demás ingredientes, de manera que la sopa quede bien homogénea y lisa. Vuelque el caldo filtrado en la cacerola, agregue la carne de pescado y las papas cortadas en cubos. Cocine hasta que la papa se pueda deshacer con un tenedor.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva la sopa, decore con el yogur mezclado con la crema de leche, agregue pimienta a gusto. Tueste el pan de los dos lados en el horno. Rocíe con aceite de oliva, frote con los dientes de ajo, y espolvoree las hierbas y la cáscara de limón.
(Para 4)

guía de vinos

Todas las novedades en el mundo del buen beber, con vinos para todos los gustos y bolsillos. Y, por supuesto, las notas del sommelier, para elegir cada vez mejor.

Por Maco Lucioni

Vinos para todos los días

Yauquén Malbec 2007

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

Bodega Ruca Malen, $ 22,50

La línea Yauquén de Ruca Malen la integraban, hasta ahora, sólo dos etiquetas. A éstos, se les acaba de agregar cuatro flamantes varietales de los cuales uno es un Malbec 100%, de aromas bien frutados que se suman a algunas notas especiadas. En la boca, es fresco, de cuerpo medio, de taninos dulces y muy bebible. Se destaca por sobre todas las cosas por mostrar una buena tipicidad varietal, bien sostenida y en armonía con lo aportado por la madera, donde descansó durante siete meses. Una excelente opción para tomar todos los días.

AVE Torrontés 2007

Cafayate, Salta

Proyecto Mas, $ 26

Se trata del primer vino blanco de Proyecto Mas, el emprendimiento de dos jóvenes italianos en la zona de Perdriel, que ya tienen en la calle un excelente Malbec. Ésta es su segunda etiqueta, la cual no esta elaborada en Mendoza, sino en Salta con uvas del Valle de Cafayate. Es fresco y de aromas delicados, con definido estilo de Torrontés moderno, sin esa potencia aromática arrolladora que caracteriza a algunos Torronteses. Predominan las notas florales y cítricas, de buena acidez, fluido y muy bebible. Es ideal como aperitivo.

Vinos para paladares inquietos

Don Nicanor Bonarda Tardío 2006

Luján de Cuyo, Mendoza

Bodega Nieto Senetiner, $ 49 (500 cm3)

Este Bonarda Tardío de la cosecha 2006, desde principio de año se sumó a las filas de la línea Don Nicanor de Nieto Senetiner. Está elaborado con uvas de de un viñedo de 18 años de antigüedad, las cuales fueron sobremaduradas y luego se dejaron pasificar por la influencia de los rayos del sol. De buena aromática, en nariz aparecen claras notas a mermelada de frambuesa, mucha fruta roja y notas de confitura. Es de dulzor medio con buena acidez, taninos presentes y persistencia media. Para postres, algunos quesos o sólo al final de una comida.

Cava Privada de Bodegas Bianchi Nebbiolo 2005

San Rafael, Mendoza

Bodegas Valentín Bianchi, $ 94

Una de las ocho etiquetas que componen la "Colección Teatro Colón". Los vinos son partidas exclusivas de la "Cava Privada de Bodegas Bianchi", y éste, un Nebbiolo de la cosecha 2005, está dedicado a "Elektra", de Richard Strauss. Es una rareza absoluta, de color poco profundo, notas a cuero, hongos, y fruta un poco enmascarada, pero que se hace más evidente en la boca, bien integrada con la madera. Un vino diferente, de estructura media y taninos armónicos, es recomendable decantarlo un rato antes de servirlo.

Vinos para ocasiones especiales

Gran Syrah 2004

Tulum, Zonda y Pedernal; San Juan
Bodega Finca Las Moras, $ 75

Una grata sorpresa que demuestra la calidad que esta variedad puede desarrollar en el asoleado clima sanjuanino. Corte de Syrah de los tres valles más importantes de la provincia, Tulúm, Zonda y Pedernal, es un vino que está listo para tomar ya. Es bien aromático, con mucha fruta y claras notas ahumadas y tostadas, producto de su añejamiento en una madera de gran calidad. En la boca es sedoso, de buena acidez, buen cuerpo y de taninos redondos. Probablemente, uno de los mejores Syrah que la provincia haya dado hasta hoy.

Vinos de guarda

J. Alberto 2006

Mainqué, Río Negro
Bodega Noemía, $ 160

Este vino es elaborado por Bodega Noemía, pequeño emprendimiento patagónico a cargo del genial Hans Vinding-Diers. Ya en su cuarta cosecha, éste se compone en su gran mayoría por Malbec con algo de Merlot. Gran intensidad aromática, estilo elegante y bien europeo. La fruta se conjuga con notas a violetas y regaliz, enmarcado por el aporte de la madera sin interferir en lo que es la expresión de un gran *terroir*. Buena estructura y cuerpo, de taninos firmes, buena acidez y retrogusto muy placentero. Ha mejorado mucho desde su lanzamiento. Todavía se consigue en vinotecas, sino habrá que esperar a la próxima cosecha.

Colección NQN Malbec 2005

San Patricio del Chañar, Neuquén
Bodega NQN, $ 69

Malbec 100% que acaba de sumarse al *blend* ya existente de la línea Colección NQN, de esta bodega neuquina. Es un vino con buena profundidad cromática, de intensidad aromática media, con notas florales y frutadas que recuerdan al *cassis*, y un interesante perfil terroso que le aporta complejidad. Los 15 meses de barrica se notan, pero están bien integrados con el aporte varietal. Buena estructura, buen cuerpo, de boca aterciopelada, persistencia media, y taninos firmes y dulces. Para tomar ya o esperar unos años, pero no demasiados.

Dos Cielos 2004

Luján de Cuyo, Mendoza y Alto Valle de Río Negro, Río Negro
Bodegas Lagarde y Humberto Canale, $ 190

Por primera vez y a partir del esfuerzo de dos bodegas, la mendocina Lagarde y la patagónica, Humberto Canale; se conjugan en un vino dos variedades de dos regiones; 50% de Malbec de Luján de Cuyo y 50% de Merlot del Alto Valle. Ambos descansaron 18 meses en madera, para luego hacerse el *blend* en Mendoza. Muy aromático y complejo, fragante, con notas de fruta, café, especias y un sutil toque animal. Es sedoso, armónico y elegante, de taninos redondos y bien persistente. Un *fuori serie*, disponible sólo en poquísimas vinotecas y restaurantes.

Aramburu, cocina en primera persona

Por Guadalupe Henestrosa – fotos de Luis Sens

TIPS

- En la carta, no hay pastas. Aramburu cuenta que le parecen demasiado simples. Prefiere las carnes, que le permiten desarrollar sus ideas gastronómicas y desplegar su paleta de sabores y aromas.
- No duden en consultar a Laura, la encargada del salón, sobre los ingredientes y las técnicas culinarias: su aporte enriquece la comida.
- En breve, se vienen los *brunchs* dominicales, con pastelería cuidada.
- Los libros de la biblioteca merecen una mirada. Representan una interesante muestra de las últimas tendencias gastronómicas.
- Un punto para la vajilla: original y funcional a cada presentación.

Empezando por el nombre y siguiendo por el barrio –entre Constitución y San Cristóbal–, el restó Aramburu es un asunto completamente personal. Gonzalo Aramburu –ahora en la Argentina, luego de varios años de formación y desarrollo profesional en Europa y en los Estados Unidos– decidió abrir su propio restaurante –bautizado con su apellido– en una zona poco convencional, bien lejos del ya fatigado circuito gastronómico de Palermo. Así las cosas, el local –instalado en una antigua casa de barrio– respira un ambiente refinadamente familiar. La decoración incluye una biblioteca cargada de libros de gastronomía y botellas de vino.

La cocina semeja un acuario iluminado detrás de un gran ventanal vidriado: no genera olores ni ruidos. El salón está a cargo de Laura Aramburu, prima de Gonzalo, que conoce al dedillo las técnicas de elaboración de cada plato y describe los detalles de sus ingredientes y sabores. Resulta una verdadera guía para interpretar las sutilezas de la carta.

Y hablando del menú, allí está el meollo de Aramburu. La breve carta –cuatro entradas, cuatro principales y cuatro postres– puede ir variando de acuerdo con lo que el chef encuentre en el mercado. Y ésta también es una decisión personal: privilegiar la calidad del producto, respetar la estacionalidad y cocinar para lograr buen resultado.

Aramburu utiliza las técnicas de la gastronomía molecular, pero las pone al servicio de la comida y no deja que los malabarismos químicos distraigan al comensal. La comida se inicia con un *appetizer* que incluye una sopa tibia de calabaza con espuma de menta, una cucharita de paté al hinojo con mermelada de arándanos, y un minipincho de manzanas, pepinos y rabanitos. Este tríptico funciona como un anticipo del menú que se viene.

Entre las entradas, hay un plato de langostinos crujientes, calamares estilo thai y chipi-

DATA

Salta 1050, Capital Federal.
Tel.: 4305-0439.
www.arambururesto.com.
De martes a sábado de 20.30 a cierre.
Reservas recomendadas, especialmente jueves, viernes y sábado.
Sin salón fumador.
Estacionamiento.
Principales tarjetas.

ARRIBA: SOPA TIBIA DE CALABAZA CON ESPUMA DE MENTA, UNA CUCHARITA DE PATÉ AL HINOJO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS, Y UN MINIPINCHO DE MANZANAS, PEPINOS Y RABANITOS. EN EL CENTRO: TACO DE SALMÓN ENVUELTO EN FINAS LÁMINAS DE PAPA, SOBRE PURÉ DE COLIFLOR CON PUERROS. ABAJO: SOPA QUEMADA DE CURRY SOBRE UNA TARTA DE MANZANAS.

Todo en **Aramburu** remite a los **gustos personales** –y se entiende que **quien elige, descarta**–. Pero **no** hay **imposición**, sino una **fuerte determinación** de **construir** una **experiencia placentera**.

rones tiernos, servidos con jugo de brócoli, crema de cúrcuma, rábanos y café ($ 24), o unas endivias con Gruyére, Torrontés y pimienta rosa ($ 18). También están las deliciosas mollejas doradas en coñac y azúcar moreno sobre un espejo de zapallo dulce ($ 20): el acompañamiento de los minivegetales braseados, crujientes, contrasta con la suavidad del zapallo y las mollejas. Pero el plato emblemático es el cochinillo *confit* a 8 horas ($ 22): la carne de cocción prolongada, tiernísima, esta vez se contrapone a la cristalina resistencia del lacrado de caramelo. Acompañan peras braseadas, condimentadas con bayas de enebro y chocolate.

Y siguen los principales. Hay lomo de cordero con *pak choy*, crema de ajos y mermelada tibia de uvas e higos ($ 42), o conejo sobre pimientos rojos, almendras y ensalada de microbrotes ($ 40), condimentado con yogur de comino y aceite ahumado. No perderse el espectacular taco de salmón ($ 42): el pescado en su punto justo aparece envuelto en finas láminas de papa, sobre puré de coliflor, ligerísimo y con puerros. Por último, se propone el lomo con estofado de hongos y habas, y espuma de papa trufada: la carne se destaca recostada en un fondo de sabores terrosos y salvajes. Para el cierre, se vienen postres de sorprendentes combinaciones: unas naranjas a vivo (servidas con polvo de chocolate y sorbete de albahaca, $ 18) o una crema helada de romero y lima sobre calabaza tierna a la plancha ($ 17). El volcán de chocolate, de impecable factura, se degusta con helado de jengibre y espuma de menta ($ 18). Por último, la sopa quemada de curry se derrama sobre una tarta de manzanas ($ 18): resulta una impresionante mezcla de la dulzura convencional y del impacto picante de las especias.

La carta de vinos, breve, también muestra las preferencias del chef. Con etiquetas de prestigio asentado, desde $ 45 (Trumpeter, Terrazas) hasta $ 600, un Rutini cosecha '96. En un menú de precios moderados, sorprende la presencia de dos champagnes importados: Veuve Clicquot $ 400 y Dom Perignon $ 800. Un lujo.

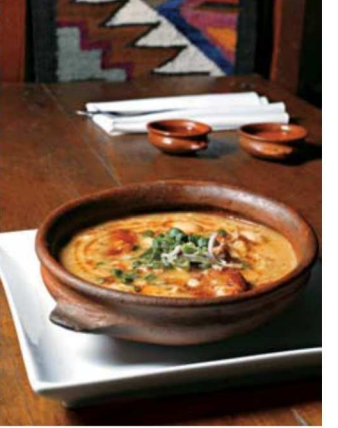
La Vinería de Gualterio Bolívar

LO BUENO, EN FRASCO CHICO...
O EN PEQUEÑAS RACIONES

Por Fernanda Soulé – Fotos de Santiago Mora

Estilo: cocina moderna, racionalista, de autor.
Capacidad: cuarenta comensales sentados, más cuatro en barra.
Historia: posiblemente, el buen Gualterio Bolívar no habría existido si Alejandro Digilio (dueño y chef del lugar) no hubiera pasado una temporada de arduo y excitante trabajo en El Bulli, que conduce el ya mítico Ferrán Adriá.
Ambientación: la cocina a la vista está viva, impecable. El resto: paredes blancas, piso de cemento alisado y una araña Art Decó sobre la que se estructuró el diseño. No hay ornamentación, el deseo es que el centro de atención sean la cocina y el plato.
Platos: para el chef, un plato está terminado el día que sale a la carta. Hasta entonces, el perfeccionamiento y la búsqueda son constantes. Para comprobarlo: papa rellena con yema de huevo, pasta de trufa, con espuma de queso de oveja y polvo de aceite de trufa; ternera cocida a baja temperatura, acompañada con consomé infusionado con hongos de pino; trillas marinadas con cebollas asadas y *ravioli* líquido de cebollas; mollejas salteadas con calabazas asadas, centro de queso de cabra y panada en pan de especias y aire de naranjas. Para el postre: durazno cocido con malamado entre dos láminas de pan de miel, con helado de macadamias; degustación de chocolates.
Sugerencias: animese a la degustación. Sus nueve pasos son la síntesis perfecta del espíritu del lugar. Para empezar, una tabla de siete aperitivos; luego, seis raciones elegidas por el chef, salvo un pedido especial; prepostre, postre y tres *petit fours*.
Vinos y bebidas: una selección para nada recurrente: sesenta etiquetas de bodegas de excelente calidad, pero poco vistas en otros restaurantes. También cuenta con diez cervezas diferentes para degustar y maridar con los platos.
Servicio: dedicado, personalizado y muy profesional.
Para no perderse: la experimentación en boca de las espumas que acompañan algunos platos. Es una sensación delicada, aunque intensa. No hay volumen ni densidad, pero el sabor se despliega mágicamente en la boca.
Curiosidades: algunos platos se terminan en la mesa y con la colaboración del "invitado". La idea es compartir con él la preparación de la receta y sus secretos.
Salvedades: no es el lugar ideal para los que quieren grandes porciones. Esta cocina requiere de sutileza. Al final de la comida, se llega –claro está– sin hambre y muy a gusto, pero hay que saber esperar ese momento y disfrutar el tránsito hasta el final.
Reservas: es imprescindible hacerlas.
Sector fumador: no.
Precio promedio: a la carta, $ 60 con bebida.
El menú degustación, $ 150 con bebidas incluidas.
Data: Bolivar 865, entre Estados Unidos e Independencia.
Tel.: 4361-4709. Mail: lavineriadebolivar@gmail.com.
De martes a domingo, mediodía y noche.

Sin agregados de azúcar ni conservantes.
Con el verdadero sabor de las frutas.



Las pencas

Recuerdo salteño

Por Fernanda Soulé – Fotos de Andrés Pérez Moreno

Estilo: cocina tradicional andina y de autor.
Chef: desarrollo de Manuel Sánchez Toranzo y dirección de cocina a cargo Nancy Medina.
Capacidad: setenta comensales en mesas – antiguas recicladas– de dos, cuatro y hasta diez personas en una gran comedor.
Historia: heredero de una familia de cocineros salteños, y tras experimentar distintos estilos de cocina internacional, el chef volvió a sus orígenes y armó un menú que combina el locro de su abuela y los dulces y colaciones de la finca familiar, con recetas propias de impronta moderna y gourmet.
Ambientación: la construcción de estilo italiano levantada en 1918, que fue hotel, casa de familia, escuela de cine y depósito de antigüedades, es hoy un espacio ecléctico creado por el artista salteño Mariano Cornejo. Los altares del Gauchito Gil y la Pachamama retoman la religiosidad popular y crean un cálido ambiente que no cae en los estereotipos icónicos típicos. De día, es una esquina luminosa y colorida; de noche, una cueva amigable envuelta en la luz tenue de velas gastadas.
Platos: la carta cumple con los que buscan apelar a la memoria emotiva de alguna lejana noche de peña y tintos, pero también es osada en la combinación de los productos autóctonos.
Sugerencias: de entrada, *carpaccio* de llama con *micromix* de verdes, láminas de queso de cabra, aliño de oliva y jugo de limón balsámico. Las empanadas de charqui (carne secada al sol) son únicas. Principal: para experimentar sabores típicos en originales preparaciones, bifecitos de llama con timbal cremoso de quinoa y papines andinos, o ravioles rellenos de charqui en masa de maíz morado, con salsa de habas y tomate. A la hora de los postres, la degustación resuelve la disyuntiva de elegir entre un listado de propuestas deliciosas. Un plato con quesillo, miel de caña, cayote en hebras, durazno de cuaresmilla y mote con huesillo endulza con sabores y texturas que hasta ahora eran patrimonio exclusivo de restaurantes del Norte.

Vinos y bebidas: la carta hace hincapié en las etiquetas salteñas, pero también ofrece muy buenos vinos de San Juan y Mendoza. Además, se puede pedir la tradicional cerveza Salta.
Servicio: muy atento e informado sobre cada uno de los ingredientes típicos que componen los platos, y que a un comensal estándar le podrían resultar "exóticos". Un staff auténticamente multicultural.
Para no perderse: el locro de la abuela Alila Ñata calma el frío y alimenta el alma.
Curiosidades: en una de las paredes, cuelga una máscara original *chané* del Diablo del Carnaval. Enfrente, la Virgen y el Gauchito Gil. Para que estas "fuerzas" convivan en armonía, Mariano Cornejo se ocupó de neutralizar las tensiones.
Tips: de vez en cuando, la guitarra criolla que descansa en un rincón se despierta con los sonidos de muy buenos exponentes del folclore latinoamericano.
Salvedades: ir un viernes sin reservas es una aventura poco recomendable.
Precio promedio: $ 50 más bebidas.
Data: Estados Unidos 501 (y Bolívar). De martes a domingo, de 8 a 3 (de corrido, desde el desayuno a la cena). Wi-Fi. Reservas al Tel.: 4300-7061.

www.bodegascallia.com

MIX

¿Qué es la Atracción?

Sensación de exaltación que invade el cuerpo.
El corazón late más deprisa.
Los mensajes enviados por el cerebro
incrementan la producción de adrenalina.
Nuestro intelecto se hace a un lado
y la fuerza de voluntad desaparece.

En definitiva,
a ciertas cosas es mejor disfrutarlas
que llegar a entenderlas.

FOTO: DIEGO ORTIZ MUÑOZ.

OTRO PLACER QUE NO SE PUEDE EXPLICAR.

Callia
BODEGAS CALLIA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

producto del mes

zapallo, corazón dulce

De alto valor nutritivo, el zapallo y sus incontables variedades poseen vitaminas y minerales muy importantes para el organismo. En estas páginas, el chef Juan Marín propone delicias de invierno que destacan la suavidad, la dulzura y la versatilidad de este vegetal fundamental.

Fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
Producción de Liliana Cameroni

"Al ser un **pan** de sabor **suave** con un **delicado** dejo **dulce,** puede ir **tostado** para el **desayuno** y acompañado por **quesos fuertes**"

sopa de zapallo destrozado con semillas tostadas

INGREDIENTES

1 k de zapallo criollo
2 papas
1 tallo de apio
1 puerro
1 pizca de ají molido
1 pizca de orégano
1 hoja de laurel
1/2 taza de semillas de calabaza
1/2 taza de semillas de girasol
1/2 taza de semillas de lino
1 pizca de azúcar
• Romero, una ramita
• Aceite neutro c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele el zapallo y las papas. Corte en trozos desparejos. Agregue el apio y el puerro en trozos grandes (para después poderlos retirar fácilmente).
Rehogue con apenas aceite hasta hacer sudar los vegetales. Luego, coloque los vegetales en una olla con agua hasta cubrir el zapallo, agregue el ají molido, el orégano, el romero, la hoja de laurel y la pizca de azúcar, y salpimiente. Una vez que hierva, baje el fuego y deje cocinar muy lentamente. Cuando todo esté cocido, rectifique la sazón.
Es importante que todo se cocine bien y que la papa pierda su forma original de corte. Retire el puerro y el apio.
Tueste las semillas y al momento de servir agregue un puñado en cada plato.
(Para 4)

pan de calabaza y germen de trigo con semillas de calabaza y girasol

INGREDIENTES

25 g de levadura
1/2 l de agua tibia
1 cda de azúcar
1 taza de germen de trigo
1 k de harina 000
1 taza harina integral
1 taza de azúcar integral
1/2 k de puré de calabaza
1 pocillo de aceite de oliva
1 pocillo de semillas de girasol
1 pocillo de semillas de calabaza
1 huevo para pintar
• Manteca
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Haga una esponja con la levadura, con un poco de agua tibia y una cucharada de azúcar. Deje actuar en un lugar cálido.
En un recipiente cómodo, mezcle los ingredientes secos: el germen de trigo con la harina 000, la harina y el azúcar integrales, y la sal. Cuando la levadura se haga esponja, agregue el puré de calabaza y añada el resto del agua junto con el aceite. Mezcle suavemente hasta lograr una masa homogénea.
Deje reposar en el recipiente cubierto con un paño alrededor de 15 minutos. Amase en mesada y haga un bollo. Parta en dos y disponga en dos moldes o budineras previamente enmantecadas.
Pincele con huevo y agua batidos. Cubra con las semillas de girasol y las de calabaza. Deje leudar 20 minutos. Cocine a 200° C durante 40 minutos. Deje enfriar y corte.
(1 pieza)

"Este **chutney** es el **compañero** perfecto o la **terminación** ideal para **cualquier** tipo de **guisado** con notas de **picante**. Es **fácil** de hacer y queda **riquísimo**"

chutney de calabaza, jengibre, pasas y sésamo

INGREDIENTES

1 calabaza pelada y cortada en dados chicos
1 cebolla picada
1/2 manzana cortada chica
1/2 taza de semillas de sésamo sin tostar
1 taza de pasas rubias picadas
2 taza de vinagre de manzana
2 tazas de azúcar negro
1 rama de canela quebrada
1 cdta de jengibre rallado
1 cdta de especias dulces

PROCEDIMIENTO

Coloque todo en una olla y cocine muy lentamente, a fuego moderado o hasta que se haya reducido. Cuando, al pasar la cuchara de madera por sobre la mezcla, se marca un surco, alcanzó la consistencia deseada.

(Para 6)

carbonada indiana con cuenco de cereal, legumbre y picante de maíz

Para la carbonada

INGREDIENTES

2 cebollas medianas
1/2 morrón verde picado
1 zanahoria grande en rodajas
1 tallo de apio pequeño
1/2 calabaza pelada y rallada grueso
1 tomate pelado y picado
1 cdta de comino
1 cdta de cúrcuma
1 cdta de coriandro
• Jugo de 2 naranjas
• Jengibre rallado grueso, a gusto
• Caldo de cocción de lentejas*
• Cilantro picado, a gusto
• Azúcar c/n
• Sal y pimienta, a gusto

* Reserve el caldo de cocción de las lentejas del próximo paso.

PROCEDIMIENTO

En una olla, rehoge las cebollas cortadas en juliana gruesa con el morrón picado; luego, la zanahoria en rodajas, el apio pequeño, la calabaza rallada, el tomate picado y el jengibre. Sude durante algunos minutos, sazone con sal y pimienta. Agregue el jugo de naranja, una pizca de azúcar, las especias y el caldo donde se cocinaron las lentejas, tape y cocine durante 25 minutos a fuego medio luego del hervor. Cuando los jugos estén unidos, separe y agregue el cilantro picado. Deje tapado, reposando mientras sigue el proceso.

Para la guarnición de lentejas y trigo candeal

INGREDIENTES

4 zapallitos verdes redondos para ahuecar
1 taza de lentejas hervidas y escurridas**
1 taza de trigo candeal hervido
• Menta fresca c/n
• Ralladura de limón c/n
• Manteca c/n

** Las lentejas se cocinan sin sal para lograr una mejor y más rápida cocción, así como con cualquier otra legumbre. De lo contrario, quedarán duras.

PROCEDIMIENTO

Cocine los zapallitos enteros al horno a temperatura mediana. Logre la cocción adecuada sin quemar su cáscara (envuelva en aluminio, de ser necesario) para utilizarlos como cuenco para servir la guarnición. Mezcle las lentejas ya cocidas y el trigo candeal, y condimente con menta fresca picada y ralladura de limón. Ahueque los zapallitos y rellénelos suavemente, sin presionar. Incorpore un dado de manteca sobre cada uno y lleve al horno hasta que se doren.

Para el picante de maíz

INGREDIENTES

3 cebollines de verdeo
1 chile locoto
50 g de semillas de girasol
2 choclos desgranados
50 g de pasas de uvas rubias picadas
1 cda de azúcar negro
• Aceite de oliva c/n
• Sal, pimienta y pimentón, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte el verdeo y el locoto, y mezcle con las semillas de girasol, los choclos desgranados, las pasas picadas y el azúcar en una sartén con aceite de oliva. Condimente con sal, pimienta y pimentón. Realice un sofrito revolviendo todo los ingredientes a fuego intenso. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato lo suficientemente hondo y amplio, disponga en un costado un cuenco de zapallito horneado relleno. Sobre la base del plato, vierta un cucharón generoso de la carbonada. Acompañe con el picante de maíz.

(Para 4)

carbonada indiana con
cuenco de cereal, legumbre
y picante de maíz

pasta rusticana con zapallitos en colchón

Para la pasta

INGREDIENTES

1/2 paquete de acelga hervida con sus tallos
5 huevos
2 tazas de harina
• Queso parmesano c/n
• Sal y pimienta, a gusto
• Nuez moscada, a gusto
• Aceite neutro c/n

PROCEDIMIENTO

Procese la acelga, agregue queso parmesano rallado, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Mezcle. Disponga en la mesada la harina y realice un aro, agregue en el centro los huevos y el relleno de verdura. Amase. Agregue la harina necesaria para poder dar fuerza y elasticidad a la masa. Es importante tener en cuenta que se logrará una masa bastante más suave de trabajar que la de pasta al huevo para fideos.
Deje reposar. Corte en bollos y estire con palote a medio centímetro de espesor. Corte desparejo en forma, pero no en tamaño. Cocine *al dente* en una olla con agua hirviendo. Guarde el agua de la pasta por si la necesita para la salsa. Reserve con un poco de aceite neutro.

"Éste es un **claro ejemplo** de cuándo 'un **plato**' pasa a ser 'una **comida**'. La **posibilidad** de **trabajar** las **bases** por **separado** permite hacer una **comida numerosa** sin **perder** la **esencia** y la **autenticidad** de la **receta**"

Para los zapallitos en colchón

INGREDIENTES

4 cabezas de cebolla de verdeo
2 cebollas
2 *zucchinis*
2 zapallitos verdes redondos
2 hojas de laurel
1 cda de azúcar
1/2 copa de vino blanco seco
4 huevos de campo
• Pimentón, a gusto
• Sal y pimienta negra, a gusto
• Aceite neutro c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine sin mezclar, con un poco de aceite neutro, el verdeo y las cebollas cortadas en juliana fina, los *zucchinis* sin el centro cortados en bastones medianos, los zapallitos redondos en rodajas no muy finas, el laurel, el resto de las especias y el azúcar. Tape. Cuando el sofrito comience a hervir, agregue el vino y cocine por 10 minutos a fuego lento. Agregue los huevos, salpimiente y cocine por 10 minutos más, hasta que queden armados, pero no del todo cocidos.

Para la salsa

INGREDIENTES

2 dientes de ajo
2 tomates pelados partidos en tajadas
1/2 vaso chico de vino blanco
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto
• Azúcar c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine los ajos picados grandes con los tomates y una pizca de azúcar en una sartén con aceite de oliva. Salpimiente. Sume el vino y el caldo de las pastas de ser necesario. Agregue la pasta ya cocida y mezcle.

Para gratinar

INGREDIENTES

• Pan rallado c/n
• Queso parmesano c/n
• Perejil c/n
• Aceite de oliva c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva la pasta en una fuente para gratinar con una porción de zapallitos con un huevo. Cubra con una mezcla de pan rallado, queso parmesano, perejil y aceite de oliva, y gratine.
(Para 4)

pastel criollo de calabaza
con merengue

"La **alcayota** es **ideal** para comer **acompañada** por una copita de **Oporto** y una tostada de **pan multicereal**. Exquisita"

alcayota de la familia con nueces y queso picante

G G

Para el dulce

INGREDIENTES

1 alcayota
600 g de azúcar por cada kilo de fruta ya cocida y limpia
• Cascaritas de limón, jengibre, clavo o canela, a gusto

Varios

• Queso parmesano c/n
• Nueces peladas c/n

PROCEDIMIENTO

Hierva la alcayota entera hasta que permita que entre el cuchillo (aproximadamente, 1 hora). Parta al medio en redondo. Retire las semillas, separe las hebras y péselas. Agregue el azúcar necesario y deje en reposo durante la noche. Agregue cáscaras de limón en tiritas o perfume con jengibre, clavo o canela. En una olla, cocine primero a fuego medio, revolviendo cada tanto. Baje el fuego y siga revolviendo, aproximadamente durante 1 hora y media, hasta que las hebras se cristalicen. Para saber si alcanzó el punto justo, haga un surco sobre el plato. Si se ve el fondo del plato, está listo.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en un plato las láminas de queso parmesano y la mezcla del dulce de alcayota con las nueces.
(Para 4)

pastel criollo de calabaza con merengue

G G

Para el puré

INGREDIENTES

1 calabaza grande
100 g de manteca
2 yemas
• Canela, a gusto
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hornee la calabaza entera hasta que esté cocida. Descarte las semillas, retire parte de la carne de la calabaza y realice un puré mezclándolo con la manteca, la sal y la canela. Agregue las 2 yemas, mezcle y reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

3 cebollas grandes
1/2 morrón rojo
1 manzana verde pelada
1/2ají verde
1 tomate perita pelado y sin semillas
50 g de pasas negras sin semillas
6 aceitunas negras picadas grandes
1/2 taza de caldo de verduras
2 huevos duros
• Sal, pimienta, pimentón, comino, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pique y rehogue las cebollas, agregue el morrón cortado en *brunoise*, la manzana pelada y cortada en pluma, y el ají verde; mantenga en el fuego hasta que la mezcla esté bien cocida. Agregue el tomate picado y continúe la cocción unos minutos más. Condimente con sal, pimienta, pimentón y una pizca de comino. Pique las pasas y las aceitunas sin carozo, y agréguelas al sofrito. Rocíe con el caldo. Agregue los huevos duros picados. Reserve.

Para el merengue

INGREDIENTES

2 claras
6 cdas de azúcar

PREPARACIÓN

Caliente en una olla a fuego directo las claras y el azúcar, revolviendo sin parar hasta que se licuen o se entibien. Bata con batidor eléctrico hasta llegar al punto de merengue.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque el relleno en una fuente de vidrio refractaria o en cuatro cazuelas individuales para horno. Cubra con el puré de calabaza y lleve a horno moderado de 20 a 30 minutos, a fin de amalgamar los jugos y sabores. Cubra con el merengue y gratine por unos minutos más.
(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

Recetas de Juan Marín para el **Grupo Providencia Acción de alimentación y cultura masamadre/sietepanes**
Los quesos de Juan Usandivaras
Familia Zuccardi

zapallos y calabazas

MAGIA, HECHIZOS, MONSTRUOS, ROMANCE. EL ZAPALLO ESTÁ ASOCIADO A TODO ESTO Y MUCHO MÁS. PASEN Y VEAN.

POR FERNANDO MAZZEO

RECORDS, RÉCORDS & FREAKS

La jack o'lantern (calabaza de Halloween con velas adentro) más grande del mundo fue tallada por Scott Cully, en EE.UU., el 31 de octubre de 2005, en Pensilvania. El zapallo había sido cosechado por Larry Checkon y pesaba 666,32 k. Récord inútil que no le interesa a nadie.

CINE

Si decimos: un ser monstruoso se carga a algunos adolescentes, ¿de qué película hablamos? No, no es ésesasa... Tampoco ésesa... Se trata de Pumpkinhead, dirigida por Stan Winston, un genio de los FX.

FOLCLÓRICAS

En USA vacían calabazas para Halloween, aquí las vaciamos para tomar mate o hacer música. O sea: mientras allí juegan a asustarse, nosotros chupamos y sacudimos.

HISTORIETA

Mervin Pumpinhead es un grosso. Vestido de ordenanza, siempre con un pucho en la boca, es el más cínico de los personajes del mundo de Morfeo. "*Me? Lady, I'm your worst nightmare... a pumpkin with a gun*", dice. Si quiere saber cómo sigue, éntrele a esta obra maestra que es *Sandman*, de Neil Gaiman.

FRASES Y EXPRESIONES

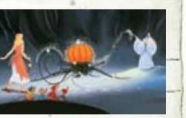
* Ser un zapallo, en la Argentina y el Uruguay, es ser un tonto. Esta definición es resulta tan importante, que el Diccionario de la Real Academia la da antes que la de "calabaza comestible".

* Pero tener un gran zapallo, para la misma RAE es ser cabezón solamente en el Uruguay. Por que en la Argentina, ¿cómo le decimos?

* Y para la misma institución pegar zapallazos es anotar tantos sólo en el fútbol. Del básquet, los filólogos parecen no tener ni noticias.

MÚSICA

Smashin Pumpkins era la banda-indie-de-chicos-con-problemas de los 90. Un poco de ruido a la Sonic Youth, otro de pop tipo The Lemonheads y un poco de dark. Billy Corgan, su líder, salió con C. Love, pero no se suicidó.



NIÑOS

Los vegetales son otro modo de confundirnos en la infancia: nos dicen que el Hada Madrina convirtió un zapallo en la carroza de la Cenicienta, pero nuestro padre llama a su automóvil "la batata". ¿Uh?

Jack Pumpkinhead fue hecho por un niñito llamado Tip para asustar a su guardiana, una bruja vieja llamada Mombi. ¿Entendió algo? Los pequeños sí parecen comprenderlo cuando leen *The Marvelous Land of Oz*, uno de los libros de la serie de Oz escritos por Frank L. Baum, después, de grandes...

LITERATURA

Ejercicio de Metafísica Cucurbitácea o broma salvaje, "El zapallo que se hizo cosmos" es un texto (algunos se empeñan en llamarlo "cuento") de Macedonio Fernández donde conviven ambas actitudes, presagiando el mejor Borges: "Nos convencimos de que, dada la relatividad de las magnitudes todas, nadie ninguno de nosotros sabrá nunca si vive o no dentro de un zapallo".

PANAMERICANO
BARILOCHE

MÁS QUE UN ENCUENTRO GOURMET,
UN ENCUENTRO CON TUS SENTIDOS.

PATAGONIA NORTE
LA TENTATION GOURMET

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE EN PANAMERICANO BARILOCHE.

UN EVENTO EXCLUSIVO DONDE LA NATURALEZA Y LA MÁS ALTA GASTRONOMÍA SE COMBINAN DE MANERA ÚNICA. UN GRUPO DE DESTACADOS Y RECONOCIDOS CHEFS SERÁN TU GUÍA EN ESTE ENCUENTRO EN EL QUE PODRÁS COMPARTIR DEGUSTACIONES DIRIGIDAS, CLASES DE COCINA, PRESENTACIONES DE VINOS Y DELICATESSENS DE ALTA GAMA, A TRAVÉS DE VARIADOS Y SOFISTICADOS PLATOS PRESENTADOS EN DISTINTOS PUNTOS DE LA PATAGONIA NORTE.

AV. SAN MARTÍN 536/70 (R8400ALS) SAN CARLOS DE BARILOCHE - RÍO NEGRO - ARGENTINA
TELÉFONO & FAX: (54-2944) 40 9200 - TOLL FREE: 0800.345.6400 - RESERVASBARILOCHE@PANAMERICANO.US - WWW.PANAMERICANO.TRAVEL
GDS: BRC - APOLO/GALILEO: UI 7445 - SABRE: UI 19942 - AMADEUS: UI BRCPAN - WORLDSPAN: UI 12782

regalo servido en bandeja

Para sorprender a papá, nada mejor que empiece bien su día con un desayuno especial. Aquí tres opciones diferentes para rendirle homenaje al hombre de la casa.

Fotos de Javier Picerno - Producción de Liliana Cameroni
chef: Ana Gianini - pastelera: Lucrecia Ortiz, de Mama Racha

Para el papá naturista

► **Infusión:** realice un almíbar liviano con 100 g de azúcar, 100 ml de agua y 1 cda de jengibre rallado. Infusione 1 cdta de té en hebras con el almíbar y agregue una rodajita de limón fresco.

► **Lassi (bebida hindú):** mezcle en un recipiente 1/2 taza de yogur natural, 1 taza de agua, 1 pizca de jengibre, canela y cardamomo bien molidos, una rodajas de banana y mango bien maduros y licue hasta que quede una mezcla lisa. Si lo desea, añada el endulzante que más le guste (sirope, miel, azúcar moreno).

► **Casquitos de membrillos compotados con anís:** cocine 2 membrillos pelados y cortados en cuartos en un almíbar liviano con anís estrellado. Sirva tibio o a temperatura ambiente. Decore con una estrella de anís.

► ***Muffins* integrales de mandarinas y castañas:** corte 2 mandarinas medianas, con piel, en cuartos. Elimine las semillas y procéselas con 2 tazas de azúcar y 1 taza de aceite neutro, hasta obtener una masa homogénea. Deje que queden pedacitos de cáscara. Agregue 2 huevos y 1 cdta de vainilla. Procese apenas, hasta integrar. Por último, incorpore 2 tazas de harina leudante y 1 de harina integral, dé unos golpes de máquina hasta incorporar, pero tenga cuidado de no trabajar demasiado la masa. Vierta en moldes de *muffins* enmantecados y enharinados. Cocine en horno precalentado a 180° C, por 20 minutos, hasta que pueda insertar un cuchillo y que éste salga limpio. Presente con cascaritas de mandarina almibaradas y praliné de almendras.

Para el papá ejecutivo

► **Café latte:** sirva un café con leche con mucha espuma.

► **Huevos revueltos con jamón:** dore en una sartén 25 g de jamón cocido con una cdita de manteca. Agregue 2 huevos grandes, sal y pimienta. Cocine hasta que queden babé.

► **Tostadas de pan de campo con queso blanco:** tueste dos rodajas de pan de campo y úntelas con el queso Philadelphia.

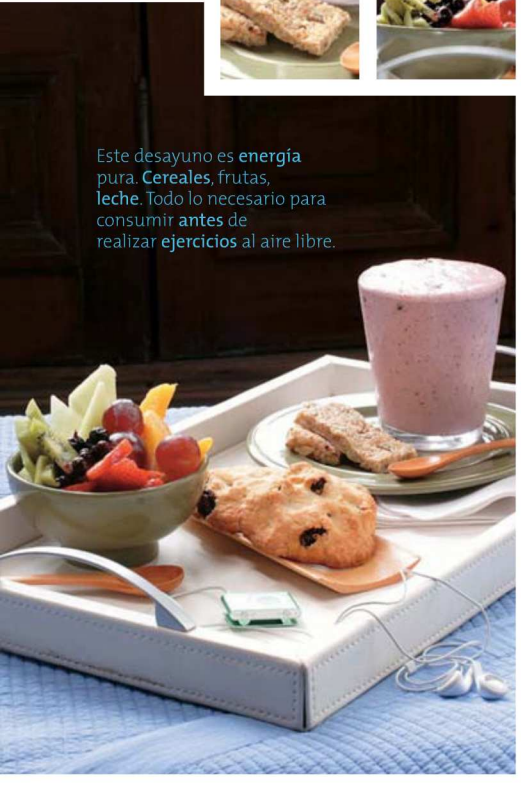
► **Jugo de pomelo:** exprima dos pomelos rosados, un segundo antes de servir.

► **Cakes con miel:** mezcle 1 1/4 taza de harina, 2 cdtas de polvo de hornear, 1 taza de leche, 1 huevo, 2 cdtas de aceite vegetal hasta crear una pasta sin grumos. En una sartén engrasada, vierta pequeñas porciones de preparación para formar los cakes. Cuando doren de un lado, delos vuelta. Preséntelos en un plato y agregue miel.

ESTAS BODEGAS ACOMPAÑAN SUS MEJORES COSECHAS CON ECO DE LOS ANDES.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Este desayuno es **energía** pura. **Cereales**, frutas, **leche**. Todo lo necesario para consumir **antes** de realizar **ejercicios** al aire libre.



Para el papá deportista

► **Licuado de frutos rojos:** coloque en una licuadora 3/4 vaso de leche, 3 cdtas de azúcar rubia, 2 cdas de frutos rojos y 3 hojitas de menta. Licue.

► **Crocantes de cereal y frutos secos:** caliente a fuego bajo 1 cda de glucosa y 2 cdas de miel, cuidando que no se queme. Luego, incorpore 200 g de avena, 200 g de castañas, 200 g de almendras, 200 g de coco rallado, 200 g de semillas de girasol peladas y mezcle rápidamente hasta que quede una pasta pegajosa. Coloque en un molde con papel encerado y distribuya uniformemente la preparación. Lleve a la heladera hasta que esté bien frío. Desmolde y corte en la forma que desee.

► **Cookies de pasas y avena:** bata 300 g de manteca con 400 g de azúcar. Incorpore 3 huevos, 200 g de avena, 150 g de pasas, 600 g de harina y 1 cdita de polvo de hornear. Mezcle bien hasta que se forme una masa. Lleve a frío por 30 minutos. Realice bollitos y colóquelos en una placa enmantecada. Hornee por 15 minutos a 180 °C. Deje enfriar antes de retirar de la placa.

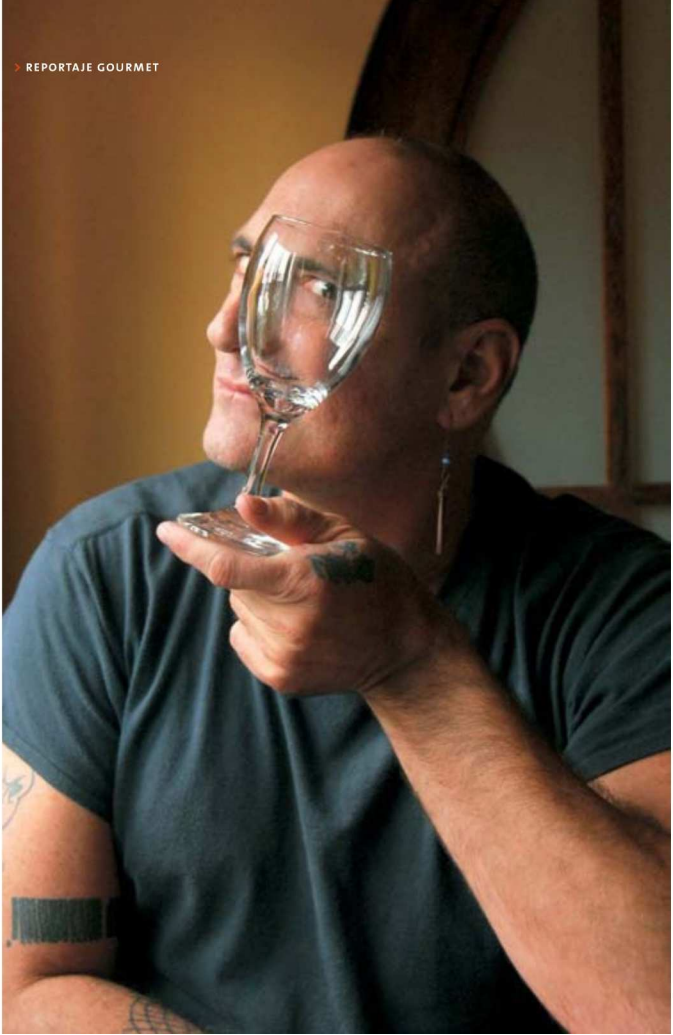
► **Cuenco de frutas frescas:** corte kiwi, mango, frutilla, uvas, melón en trozos pequeños y dispóngalos en un bol. Decore con frutos del bosque frescos.

AGRADECIMIENTOS
Poli Spoliansky. Propietaria de Mama Racha. Armenia y Costa Rica. Tel.: 4831-1083 / 4833-4850.
Grees. Ugarte 1801 - Olivos - Tel. 4799-2804.
Falabella. www.falabella.com.ar
Apple. www.apple.com/es

Para los que ven más allá.

BODEGA
Navarro Correas
SABER ELEGIR

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Fernando Peña

{ Sr. Vértigo }

Incansable, hace teatro, radio, escribe y tiene un sitio web que alimenta con todas sus expresiones artísticas. Dice que cuando no tiene nada que hacer, se descoloca y se angustia. Dice también que disfruta de todo. Por supuesto, la comida, de la que sabe mucho, es uno de sus mayores placeres.

Por Laura Litvin – Fotos de Luis Sens

La cita es en un restaurante japonés. Él llega, saluda con voz grave, sube sus huesos grandes por las escaleras hacia un salón un poco más privado y elige una mesa cerca de la ventana. El fotógrafo aprovecha la luz y dispara unos cuadros, retratos de un Fernando Peña serio. Pero eso dura muy poco. El sonido del clic despierta al actor y un sinfín de muecas, gestos y sonidos se despliegan ante un público selecto, hipnotizado, encantado. Fernando comienza a jugar. Y le gusta.

En un rincón, unas flores de tela que simulan rosas resaltan entre el decorado. El actor Peña las levanta, se las pone de sombrero, las mece como a un bebé, las lanza al espacio como un ramo de novia. Levanta un plato, tapa media cara, sonríe, hace guiños, seduce a la cámara una y otra vez, desatando las carcajadas de todos los presentes. Y esas risas, él no lo dice, pero lo da a entender, funcionan como un bálsamo para su alma, una caricia para su ego.

Fernando Peña no para nunca. "Cuando no tengo nada que hacer, me angustio. Me descoloco. Algo siempre hago. Si me voy de vacaciones, voy al SPA, luego a caminar, leo y después digo: 'Vamos, sentémonos acá y relajémonos. ¡Ah, qué increíble, cómo estoy relajándome!'".

El vértigo, obvio, es su motor. En este momento, hay en cartel tres obras de su autoría y que él mismo protagoniza, que se publicitan en combo. Conduce su programa de radio de lunes a viernes por las mañanas en la Metro (95.1), y el sábado, por si le faltara algo, su personaje Milagros López –la azafata cubana que lo lanzó al estrellato– hace su programa en radio Nacional. Además, escribe un nuevo libro, y sus textos y trabajos alimentan su sitio web (ver recuadro). En el medio, va diciendo verdades que le salen de las vísceras, sin importarle si sus palabras hieren o conmueven. Lo único que sí le importa es que lo quieran, que no le mientan y que lo acepten como es. A favor, en contra, Fernando Peña jamás pasa inadvertido. Y él, vanidoso, adora que eso suceda.

Convocado aquí para saber sobre sus gustos gastronómicos, Peña acepta el juego y comparte este costado no tan conocido de su personalidad. "Siempre estoy contento. Me encanta comer. Lo único que no puedo tragar, ni disfrazado con nada, es lengua. En mi caso, toda una paradoja, ¿no?". Las risas vuelven a explotar.

> "Creo que las comidas están afectadas por una especie de ritual en el que se intelectualiza el disfrute. Yo tengo un contacto más primitivo, más animal, que tiene que ver sólo con el placer"

LL: ¿Es importante la comida para vos?

FP: Yo no le agrego importancia a las cosas y ésa es una forma de vivir. Casi te diría que le falto el respeto a todo. Incluso, a mí mismo. Es mi manera de descubrir un montón de comidas que están afectadas por un esnobismo o una cuestión de clase social. Yo aprendí a comer caviar en un avión. No, miento, la primera vez que lo comí fue en la casa de Miguel Romano, el peluquero de Susana. Abrió una lata de Sevruga y me dio una cucharadita de café. ¡Mi primera lata de caviar! Uff, sentí que le tenía que dar el alma. Y me encantó. Estaba envuelto en ese esnobismo de "oh, el caviaaaar".

Dice la palabra alargando la "a" a propósito. Y explica: "Cuando las cosas son absurdas, pronuncio mucho las vocales y las consonantes. Como *crisssssstal* de Murano. Porque, al final, estamos hablando de los huevos de un pescado y de un vidrio muy finito.

LL: ¿Te molesta el esnobismo?

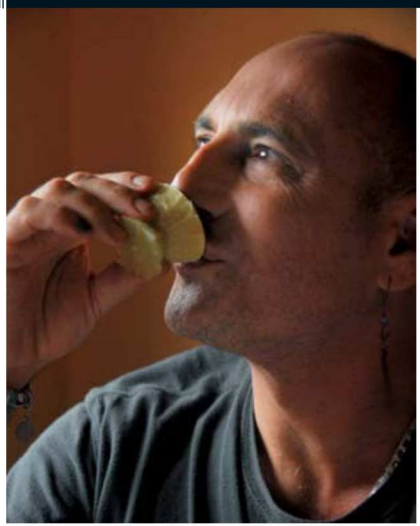
FP: Es que la estupidez o los peldaños que la gente quiere imponer hacen que uno se vea envuelto en ese esnobismo. Y yo, en esa época, era chico, tenía 17 ó 18 años y me la creía. Comía el caviar con mucha culpa, porque entonces, esos platos estaban asociados a Grace Kelly, a lo imposible. Después, cuando empecé a volar, me lo comía a cucharadas y aprendí a faltarle el respeto a las cosas. Como si fuera dulce de leche. Hoy en día, tengo latas y latas, y me las como sin culpa. Y cuando le empezás a faltar el respeto y le quitás todo lo social a las comidas, te das cuenta de que son un alimento. Hay que despojarse de los preconceptos. Creo que la cocina está rodeada de una pelotudez social. Y allí se empieza a intelectualizar el disfrute. Yo tengo un contacto más primitivo, más animal, que sólo tiene que ver con el placer.

LL: La calidad de las cosas que comés marca la diferencia, al margen del marketing de lujo o como se llame.

FP: Sí, claro, por supuesto, pero el Camembert es queso podrido. Y es delicioso, pero también nos han educado para decir eso. Las vieiras o las ostras, me las hicieron comer disfrazadas con queso parmesano. Y hay gente que dice: "Eso es una brutalidad". No, ¿por qué? Hay un montón de taras. Creo que si esas personas se tomaran dos minutos para sentir y dejaran todo el tiempo de pensar, se derrumbarían todos los prejuicios. Entiendo dónde vas cuando hablás de la calidad de los ingredientes y de cómo están preparados los platos, y yo tengo sensibilidad para apreciar eso, pero me amoldo. Disfruto de todo.

LL: ¿Qué situación de la infancia te remite a la comida?

FP: Un día estaba comiendo una manzana, y de pronto se me dieron vuelta los ojos y caí



sashimi especial
(pulpo, langostinos)
sake

Fernando Peña x Fernando Peña

Nací en el Hospital Británico de Montevideo el 31 de enero de 1963. Según cuentan las propias enfermeras, ya despertaba a todos los bebes de la nursery.
Fui al British School de Montevideo. A los 8 años, empecé a viajar a Buenos Aires los fines de semana y así me fui haciendo rioplatense. Me instalé definitivamente en Buenos Aires a los 11 años. Ya instalado, fui al colegio San Pedro y luego al San Andrés. No terminé el secundario, truché el título de bachiller y estudié Psicología en la Universidad del Salvador. Empecé mis estudios de teatro a los 15 años con Hedy Crilla. Luego, continué en la Escuela de Villanueva Cosse, con María Luisa Gingles. Al mismo tiempo, estudiaba dramaturgia y expresión corporal con Milenka Kahn en la Compañía de teatro Venus. Allí hice teatro para chicos durante cinco años. Entre otras cosas, enseñé inglés, equitación y natación en el jardín de mi casa. En el año '80, viajé a Opaloka (Florida) para comenzar un curso de piloto. En 1986, comencé a trabajar como tripulante de abordo para Eastern Airlines, luego adquirida por American Airlines, en 1991. Mi carrera radial comenzó en 1994, junto a Lalo Mir, en Radio del Plata. En 1999, arranqué con el teatro comercial. Escribí trece obras de teatro. Luego, aburrido del circuito comercial, empecé a hacer mis obras en el interior y en el Conurbano. No me considero solamente un actor, sino un mostrador de sensaciones, un cuerpo que ayuda a reflexionar y a pensar. Un molesto.
Texto de http://www.enelborde.com/, el sitio oficial de Fernando Peña.

desmayado. Me agarró un ataque al hígado tremendo. Porque cuando era chiquito, vivía con mi familia en Carrasco, Montevideo, y teníamos una cocinera que se llamaba Sara, que preparaba de todo: niños envueltos, arroz con pollo, milanesas con puré. Mi mamá había hecho un menú –que todavía tengo guardado en un libro del legendario Instituto de cocina Crandon, del año '63– en el que ella anotaba a mano, el "menú de los chicos". Lunes, sopa; martes, arroz, y así. ¡Y eso se cumplía a ra-ja-ta-bla! Y entonces Sara cocinaba lo que le indicaba mi madre. Pero yo amaba los huevos fritos, que, por supuesto, no estaban en el menú. Pero siempre me supe comprar a la gente, porque soy un gran seductor. No soy ni tan lindo ni nada. Sara me amaba y me hacía huevos fritos a escondidas. Tantos, que me descompuse.

LL: ¿Y qué tiene que ver la manzana en esta historia?

FP: Es que me eduqué en un colegio inglés y siempre nos enseñaron el dicho ese que dice: "An apple a day keeps the doctor away" (una manzana al día mantiene al médico alejado). Entonces, me comí una manzana pensando que se me iba a ir el dolor de panza. La mordí como Eva, y se me dieron vuelta los ojos, y no me acuerdo nada más. Y el doctor Varela –mi pediatra, que seguía el clásico libro americano del Dr. Spock– dijo que

Anago *roll*, Philadelphia *roll*, *niguiris* surtidos. *sake*

cuando un niño tiene un ataque al hígado hay que insistir con fritos. Así que, por orden del médico, comí un huevo frito por día durante un tiempo y nunca más tuve un ataque al hígado. Creo que ya no tengo hígado.

LL: ¿Disfrutás cuando cocinás?

FP: Me encanta, pero no tengo tiempo. Y sé mucho. Me gusta jugar con el wok, que para mí es como un pelotero de la cocina. Es generoso, profundo, no se vuelca, es maleable, es noble, es caliente. Y vas viendo cómo reacciona la comida, te grita, chilla, hace ruido; entonces, eso me gusta mucho. Los sonidos son muy importantes. Y después, me gusta inventar, como todo en mi vida. Me aburre hacer algo *comme il faut*. Jamás sigo una receta y soy de mezclar ingredientes. Es cierto que me paso mucho con el picante, pero soy muy vanidoso, así que no lo tiro. Antes de tirar algo mío... jamás. ¿Sabés qué? Me lo como igual, por orgulloso. Soy actor.

LL: ¿Tuviste un servicio de catering?

FP: En el año '88, inventé un sistema que se llamaba "Wok Night". Consistía en ir a tu casa maquillado, vestido con kimono, llevando todo lo necesario para hacer una cena oriental. Había leído mucho sobre cocina china y había comprado la vajilla, los palitos, los woks, todo por dos pesos en Miami. Ofrecía un menú que variaba y era un éxito total. Un servicio de catering personalizado que existió tres años y fue genial. Y, mientras tanto, también volaba. Hace tanto tiempo, que ni existía el corte juliana.

LL: ¿Cómo eran esas épocas en las que volabas? En tus viajes, ¿aprovechabas también para probar platos nuevos?

FP: Sí, claro. Conocí el corazón de gallina en Perú, pensé que nunca lo iba a poder tragar, pero me gustó. Y también le perdí el miedo al pescado, desayunaba con cebiche. En Brasil, la *feijoada*, pensaba que era horrible y me empecé a dejar penetrar por ella. Hoy la disfruto mucho, es rara, pero me gusta. Por ejemplo, en Francia nunca pude comer codorniz en sarcófago porque tiene un huesito, como un cartílago, muy difícil de diferenciar qué es carne y qué es cartílago. Y cuando te lo metés en la boca, te sentís un gato. La primera vez que fui a París, a los 9 ó 10 años, mi papá pidió eso, porque él era un *bon vivant*. Pero, con ese nombre, yo no comí. Años más tarde, en un restaurante francés en San Pablo (que para mí es una de las mejores ciudades del mundo para comer) me atreví y me alucinaron. Creo que es una cuestión de edad.

LL:: Has recorrido un largo camino...

FP: Soy súper exquisito, pero también puedo tomar una uvita dulce y está todo

JOHNSON
AMOBLAMIENTOS

Cocinas diferentes

www.johnsonacero.com
0-810 - 55 - JOHNSON
5646766

> No tengo la piel muy dura, la tengo para sobrevivir, y lo hago creándome momentos felices. Eso es el respeto a mí mismo. Trato de hacer lo mejor

bien. Soy como una moncha y una princesa. Voy al supermercado, compro cosas ricas. Pero me parece que el mundo está muy rápido o hay menos plata, y ya hay cosas que no consigo. Por ejemplo, ahora sólo hay *leberwurst*, pero no encuentro más *teewurst*.

LL: Siempre decís que sos romántico. ¿Qué comidas elegís para un encuentro amoroso?

FP: Antes, cuando tenía 20 años, las velas y los pétalos me gustaban. Ahora me dan risa. Yo creo que una picada es la comida más romántica del mundo. Porque la prioridad es estar juntos. Nunca hay una picada de mal humor. Jamás. Uno dice: "Che, abro, corto, sirvo, pruebo". Y generalmente todo eso es con alegría. Es como una travesura de niños. Te permite ser libre y además, predomina la charla, el encuentro. Y eso es muy romántico.

LL: Hoy elegiste comida japonesa. ¿Qué te atrae de esta cocina?

FP: Me hace acordar a la infancia. Mi mamá era secretaria de una empresa japonesa y eso nos influyó. Yo sé contar hasta diez en japonés (de su boca sale una seguidilla de palabras inentendibles) y a mi mamá le encantaba hacer *origami*. Aprendimos eso y otras cosas, como comer pescado con limón. La cocina oriental, en general, me interesa.

LL: ¿Tenés bebidas favoritas?

FP: Gaseosas, bah, en realidad tomo de todo menos gin. Whisky puedo a cualquier hora. Cerveza, cuando tengo calor; vodka tonic, para el crepúsculo. Me encanta el Campari, el Gancia y el Cinzano los sábados al mediodía, escuchando boleros, con un sol de invierno de ésos que abrigan. Me gusta el *Cointreau* en vez de postre. Y después, cuando estoy desenfrenado, que no encuentro mucho el Norte, adoro el tequila. En vinos, prefiero el Beaujolais y el Sauvignon Blanc.

LL: ¿Cómo es la vida cuando uno va diciendo todo lo que piensa?

FP: No sé, para mí es natural. Lo importante, creo, es no meterse con el otro. Las repercusiones de la carta que le escribí a la presidenta de la Nación me elogian, y después me hinchan las pelotas. Me gusta que sepan de mí, pero bien. La estupidez, la mentira y la cobardía me irritan mucho. Y la resignación, ni hablar.

LL: Hoy, en tu programa de radio, contabas que te habías quedado atascado en el tránsito. Y te preguntabas por qué la gente se bancaba eso, esperar horas y horas a paso de hombre en una autopista que no camina. Le consultaste a tu audiencia para qué tenían la piel dura. ¿Y vos?

FP: Yo no tengo la piel muy dura, la tengo para sobrevivir, y lo hago creándome momentos felices. No tengo la piel dura para soportar. Eso es el respeto a mí mismo. Mi tiempo vale mucho. No quiero aguantar. Yo intento estar atento a cada segundo y trato de hacer lo

Degustación de cocina japonesa. Cocidos en té y platos surtidos. *Álamos Rosado 2004, Catena Zapata*

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Calificación de entrevistados anteriores

Maitena
Resultado: paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: paladar azul

Daniel Rabinovich
Resultado: gourmand

Juan Sasturain
Resultado: amateur con posibilidades

Jaime Roos
Resultado: gourmand

Maximiliano Guerra
Resultado: gourmand

Ruben Rada
Resultado: amateur con posibilidades

Lino Patalano
Resultado: amateur con posibilidades

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña

Resultado: gourmand

Le encanta comer y con sus viajes y lecturas logró un paladar formado. No soporta todo lo "fashion" que muchas veces rodea a lo gourmet. Va a lo simple.

DE LUNES A LUNES

En la actualidad, Fernando Peña presenta tres obras en el teatro Margarita Xirgu: *La oscuridad* es música, los sábados a las 22. *Gracias por volar conmigo* (producto del libro homónimo que cuenta sus vivencias como comisario de abordo) los viernes a las 21 y los domingos a las 19. *Y Sit down tragedy*, los jueves a las 21. Tres obras escritas, dirigidas y protagonizadas por él mismo en las que despliega todo su talento. Si quiere verlas todas, puede aprovechar la promoción a un precio especial. Además, de lunes a viernes, de 7 a 10 conduce *El Parquímetro*, su programa de radio en Metro, 95.1, en el que brillan todos sus personajes. Los sábados a las 19, caracterizado como la gran Milagros López, la azafata cubana que lo lanzó al estrellato junto a Lalo Mir, seduce desde el micrófono c on su tono afectuoso y caribeño. Internet no podía quedar fuera de su órbita, así que los interesados en saber más sobre Peña, pueden encontrar información en www.enelborde.com, su sitio oficial.

mejor. Eso tiene que ver con quererse a uno mismo. No puedo entender cómo la gente no elige otro plan, no sale más temprano. ¿Por qué se aguanta el tránsito todos los días?

LL: Quizá la vorágine diaria hace que uno se pierda y siga.

FP: Yo tengo un registro de la vida todo el tiempo. Es un ejercicio. De hecho, estoy escribiendo un libro que saldrá en octubre que se llama *La vida es hacer abdominales*, y que habla sobre eso. De recordarte, salir de vos y mirarte. La vida es un trabajo. Si estás enfocado, la vida viene sola. Todo recala en poder mirarte en el espejo y no faltarte el respeto. La solución está en vos, alcanzar un deseo se trata de acción, reacción, convicción, y eso, seguro, termina con el hecho consumado. No soporto la resignación, la gente que se pregunta cómo será algo. Prefiero a los que hacen, a los que se entregan a la experiencia.

LL: ¿Siempre tuviste esa energía vital?

FP: No, no, lo tuve que aprender. Yo lo tengo claro desde que me enfermé. Siempre fui activo. Pero, con la enfermedad, más. Para mí, la muerte es genial. Yo creo que la muerte es la única verdad. No puede ser malo algo que nos sucede a todos. Nada nos sucede a todos. Solamente eso. Tiene que ser sublime. Cuando entendés que te podés morir, empezás a vivir. Suena a manual de Louise Hay, pero es así. La muerte está más viva que la vida, porque es ella la que moviliza.

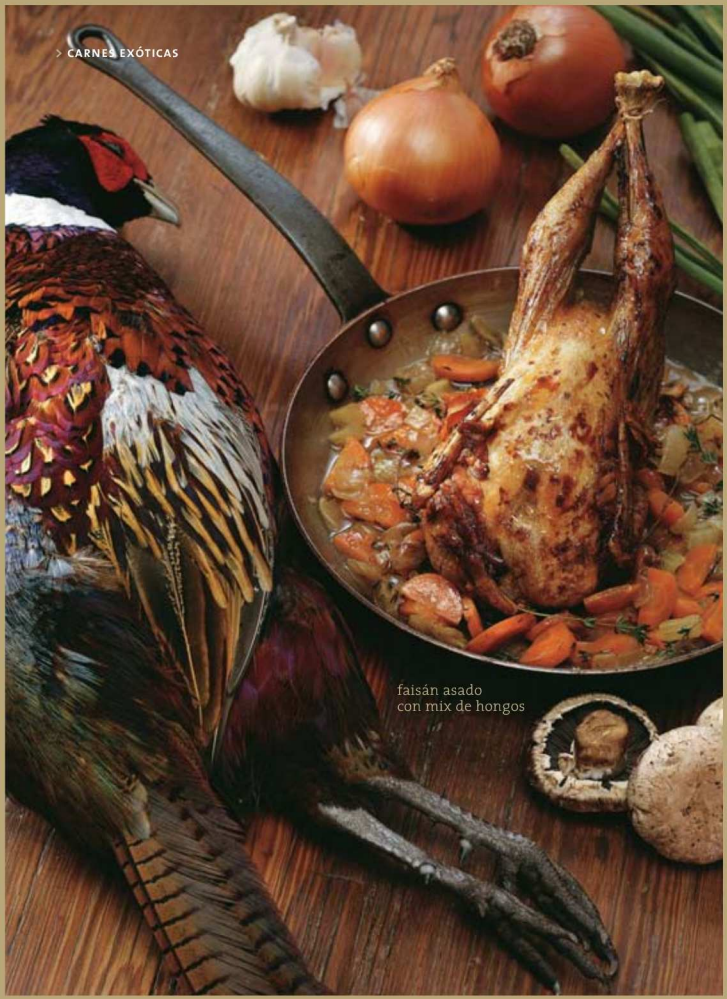
LL: ¿Qué te facilita el hecho de ser actor?

FP: Muchas cosas. Primero, la expresión. Me di cuenta de que podía ser otros desde muy chiquito. Jugando. Hoy sigo jugando. Yo soy una persona alegre, y considero que tengo una vida genial, porque la provoco yo. Para mí, la culpa es cobrar un sueldo, trabajar a desgano y cumplir un horario. Me armé mi propio circo y eso hace bien a la gente. Aun cuando mi forma de demostrar mi arte sea grotesca o grosera. Hay un gran romanticismo debajo de eso. Y por lo menos, el enojo o el rechazo que provoco en el otro es movilizador. Entonces, me tengo la plata bien merecida. Hay gente que tiene un don.

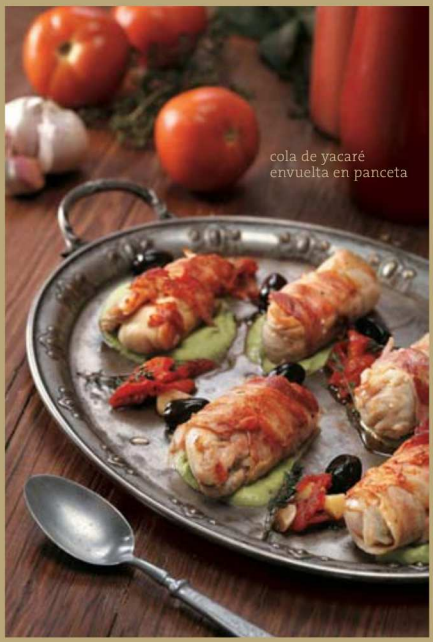
LL: ¿La Argentina es la mezcla de todos tus personajes?

FP: Sí, es la Argentina patética, en el sentido literal de la palabra. Patético, que viene de patología. La Argentina patológica. Mis personajes son lo que yo veo por la calle. ●

AGRADECIMIENTOS: restaurante Fujisan. Mendoza 1650 Tel.: 4784-1313



faisán asado
con mix de hongos



cola de yacaré
envuelta en panceta

manjares **sofisticados**

Lentamente, las carnes no convencionales van llegando a la mesa gourmet. Ñandú, jabalí, llama, mulita, faisán y yacaré son las elegidas por el genial chef Rodrigo Ginzuk para sorprender a los paladares curiosos. Además, el sommelier Maco Lucioni propone el maridaje perfecto para disfrutar cada bocado con todos los sentidos.

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Liliana Cameroni

faisán asado con mix de hongos

INGREDIENTES

1 faisán de 1.500 g
8 fetas de panceta ahumada
2 cebollas
2 zanahorias
1 rama de apio
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
• Vino blanco c/n
• Caldo de pollo
• Romero c/n
• Salvia c/n
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Limpie el faisán de plumas e interiores, salpimiente y envuelva con la panceta ahumada, cubriendo también parte de las pechugas. Átelo para que conserve su forma.
En una asadera, sobre la hornalla, dore el faisán por todos sus lados con un poco de aceite de oliva, y reserve.
En la misma asadera, rehogue las verduras (cebollas, zanahorias, apio, ajo) cortadas en *mirepoix*, desglase con vino blanco y deje evaporar.
Cubra el fondo con caldo de pollo, coloque sobre las verduras todas las especias e hierbas, y el faisán.
Hornee a 180° C por 45 minutos, rociando de vez en cuando con el jugo de la cocción.
Una vez transcurrido el tiempo, retire el ave del horno y mantenga en un lugar cálido hasta el momento de servir.
Pase el jugo de cocción por el pasapurés de agujeros más pequeños y luego por un colador chino.
Coloque la salsa en una salsera para que cada comensal se sirva la cantidad que desee.

Para beber con el faisán

En este plato se combina la delicadeza del faisán con los sabores rústicos y bien característicos de los hongos, lo cual nos lleva a orientar la elección del vino hacia el terreno de los blancos, ya que, probablemente, la mayoría de los tintos será demasiado avasallante, a excepción de algunos Pinot Noir. La carne de faisán es magra y de sabor sutil, por lo tanto, necesita de un vino delicado y elegante que la acompañe sin sobrepasarla en sabor. Una opción más que interesante puede ser un champagne o vino espumante seco tipo Brut Nature, con un buen período de crianza sobre sus lías, que aportará complejidad, aromas tostados y a frutos secos, aunque también los blancos secos elaborados a partir de la variedad Tocai Friulano, de sabor y aroma sutilmente frutado y floral, pueden ser alternativas interesantes.

Para los hongos

INGREDIENTES

200 g de hongos Portobello
200 g de champiñones
200 g de girgolas
200 g de hongos shiitake
1 cda de manteca
• Tomillo c/n
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Dore los hongos en una sartén con una cucharada de manteca y unas ramitas de tomillo. Condimente con sal y preséntelo como guarnición.
(Para 4)

cola de yacaré envuelta en panceta, puré de arvejas y tomates confitados

INGREDIENTES

2 k de carne de yacaré
4 fetas de panceta ahumada
300 g de arvejas frescas
100 g de aceitunas a la griega sin carozo
16 gajos de tomates confitados
• Aceite de oliva c/n
• Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

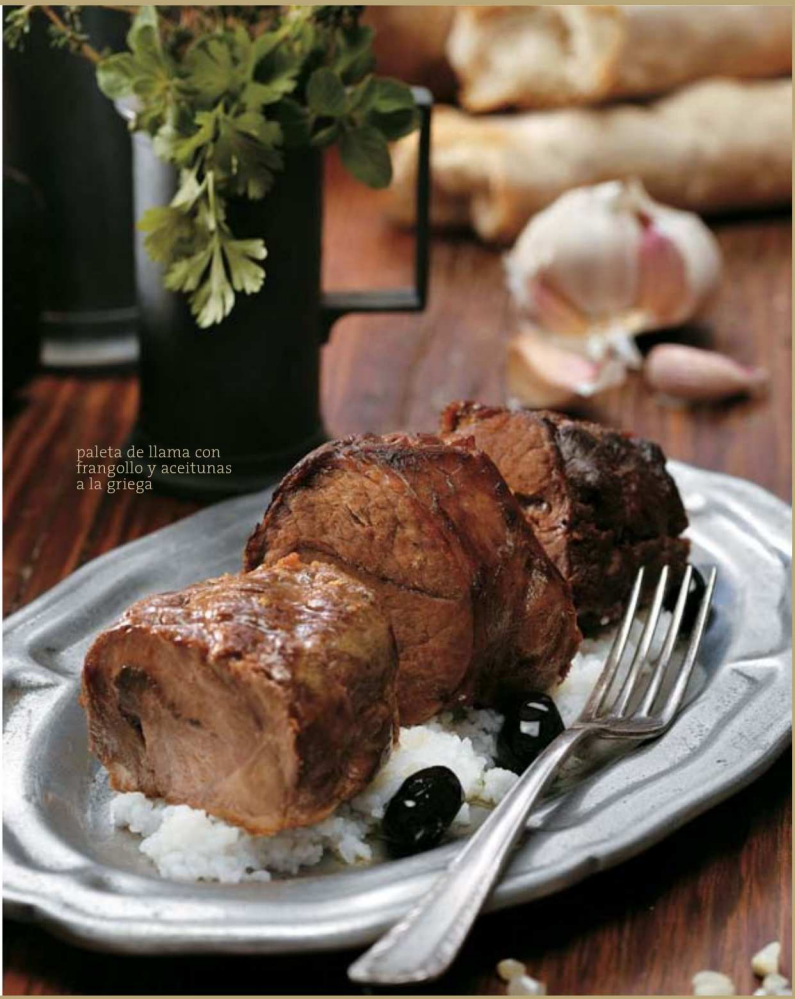
Envuelva la carne del yacaré con las fetas de panceta ahumada. Dore en una sartén y lleve a un horno medio durante 5 minutos. Hierva las arvejas en agua con sal por unos minutos. Reserve 50 g de arvejas para la presentación final del plato. Cuele y procese el resto, incorporando el aceite de oliva en forma de hilo. Rectifique la sal y reserve.
En una cacerolita caliente, sin cocinar, disponga los tomates, las aceitunas y las arvejas enteras.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

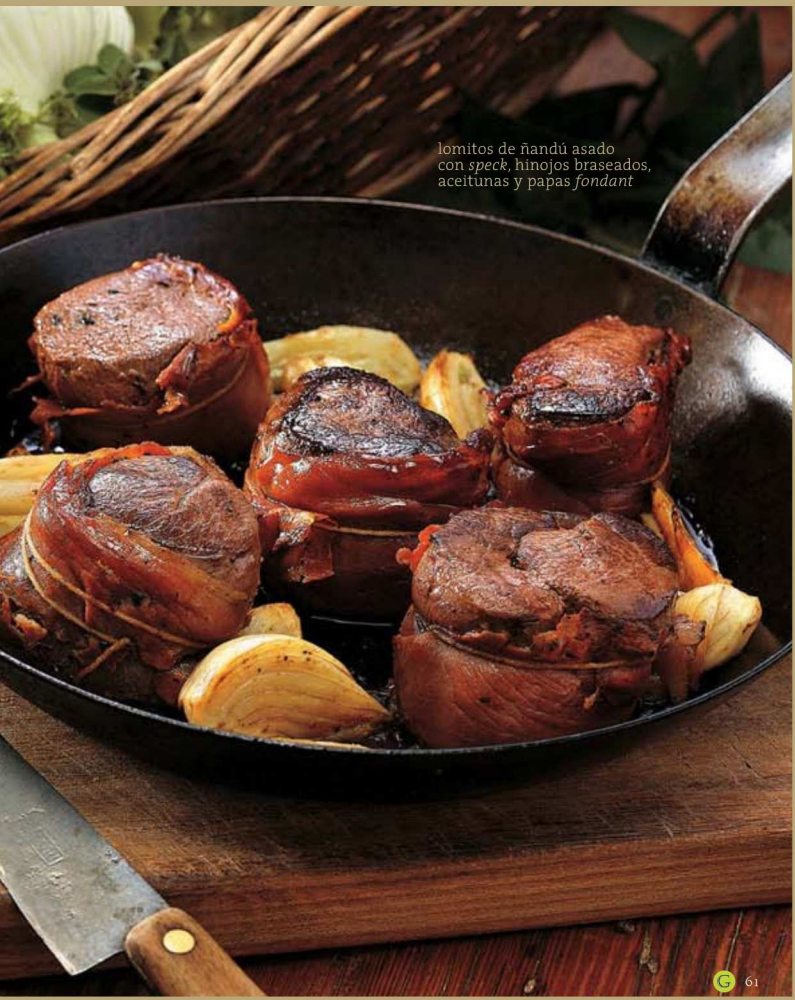
Coloque dos cucharadas del puré de arvejas en el centro del plato; sobre éste, apoye el yacaré y decore con los tomates, las aceitunas y las arvejas restantes.
(Para 4)

Para beber con el yacaré

Esta carne es magra, aunque en este plato, la panceta agrega tenor graso. Aquí, un blanco de estructura media, como un tinto ligero, puede ser una buena combinación. Un Chardonnay de la zona de Agrelo, con moderado paso por madera, buena acidez y untuosidad hará que tanto el plato como el vino estén equilibrados en su estructura, produciendo una excelente armonía.



paleta de llama con
frangollo y aceitunas
a la griega



lomitos de ñandú asado con *speck*, hinojos braseados, aceitunas y papas *fondant*

paleta de llama con frangollo y aceitunas a la griega

Para la llama

INGREDIENTES

1 paleta de llama
3 bolsas de cocción
• Sal y pimienta, a gusto

Varios

150 g de aceitunas a la griega
• Hilo de cocina

PROCEDIMIENTO

Deshuese la paleta de llama y divídala longitudinalmente en tres partes. Átela con hilo de cocina para conservar su forma durante la cocción. Coloque cada corte en bolsas de vacío por separado y cocine a 70° C durante 24 horas..

Para el frangollo

100 g de frangollo (maíz blanco pisado)
1 diente de ajo
• Romero c/n
• Aceite de oliva extra virgen c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Remoje en agua el frangollo durante 3 horas. Cocine en agua hirviendo con sal, un diente de ajo y romero, aproximadamente por 20 minutos. Una vez cocido, cuele, rectifique la sazón y condimente con aceite de oliva extra virgen. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Extraiga la carne de las bolsas de cocción, salpimiente y séllelas en una sartén de hierro. Sirva la carne con la guarnición de frangollo y aceitunas negras a la griega.
(Para 4)

lomitos de ñandú asado con *speck*, hinojos braseados, aceitunas y papas *fondant*

Para los lomitos de ñandú

INGREDIENTES

1 lomo de ñandú
125 g de pasta de aceitunas negras
4 fetas de *speck*

PROCEDIMIENTO

Limpie y corte el lomo en cuatro partes iguales. Recubra sus laterales con la pasta de aceitunas negras y envuélvalos con las fetas de *speck*. Reserve.

Para los hinojos braseados

INGREDIENTES

2 hinojos
1 diente de ajo
• Aceite de oliva extra virgen
• Vino blanco c/n
• Sal y pimienta, a gusto
• Perejil picado

PROCEDIMIENTO

Lave los hinojos y elimine las hojas externas más duras. Córtelos en gajos, colóquelos en una cacerola con un diente de ajo y aceite de oliva. Rocíe con vino blanco, tape y cocine suavemente por 20 minutos. Condimente con sal, pimienta y perejil picado.

Para las papas fondant

INGREDIENTES

1 k de papas
• Manteca clarificada c/n
• Tomillo, a gusto
• Caldo de pollo c/n

PROCEDIMIENTO

Lave, pele y corte las papas en fetas de 2 cm de altura. Con un cortapastas, forme discos 4 cm de diámetro. Dore los discos de papa suavemente y sin moverlos en una sartén amplia, con un poco de manteca clarificada. Agregue el tomillo y cubra con el caldo de pollo. Tape con papel aluminio y cocine hasta que las papas estén tiernas y que el caldo se haya evaporado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Dore los lomos de ñandú y lleve a un horno medio (180° C) hasta llegar al punto deseado. Sirva los lomos con las guarniciones de hinojos y papas.
(Para 4)

Para beber con la llama

Aquí predominan los sabores terrosos aportados por el maíz blanco. La carne de llama no se caracteriza por ser muy grasa, por eso es posible combinarla con un tinto de estructura media que esté en sintonía con los sabores del plato. Los Merlot patagónicos y los mendocinos de zona fría, como los del Valle de Uco, con aromas terrosos, florales y de frutos de bosque, sumados al *bouquet* aportado por los años de guarda, se combinarán armónicamente con este plato.

Para beber con el ñandú

Se trata de un plato de estructura media con un buen contrapunto de sabores. Serán, seguramente, adecuadas, muchas elecciones de vinos blancos, pero los tintos harán una mejor combinación con la textura de los lomos de ñandú. Los Pinot Noir de la Patagonia complementan muy bien algunos ingredientes del plato, como las papas y las aceitunas, y se contrastarán, en cambio, con los sabores fuertes del *speck* y de los hinojos. Son vinos elegantes, pero que a veces pueden presentar un índice de tanicidad alto, sobre todo cuando son jóvenes.

por lo menos, dos veces por semana

dashi

COCINA JAPONESA - SUSHI BAR

PALERMO
4776-3500, Fitz Roy 1613

BELGRANO
4782-2666, Aguilar 2395

BARRIO NORTE
5811-3353, Montevideo 1059

BARRANCAS DE BELGRANO
4783-1070, Arribeños 2308

BOTÁNICO
4806-4900, Salguero 2643

www.dashi.com.ar

estofado de jabalí con
membrillos a la plancha

mulita a la cazadora

INGREDIENTES

1 mulita
1 botella de vino tinto (Syrah)
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
500 g de tomate en conserva pelado y sin semillas
100 g de aceitunas negras
• Tomillo fresco c/n
• Orégano fresco c/n
• Salvia fresca c/n
• Perejil fresco c/n
• Aceite de oliva c/n
• Vinagre de uva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Extraiga el caparazón de la mulita con un cuchillo bien afilado. Divida la pieza en seis cortes (dos paletillas, dos patas con muslo y dos costillares). En una olla con agua fría y vinagre de uva, blanquee la carne hasta que rompa el hervor. Retire y reserve.
Coloque la carne, el laurel y un diente de ajo en un recipiente amplio. Agregue el vino tinto y marine por 24 horas.
Luego, escurra la carne marinada y seque bien. Cuele la marinada y hierva el vino hasta que reduzca a la mitad.
En una cacerola, selle con aceite de oliva la carne, sale y agregue el otro diente de ajo hasta que se dore. Incorpore el vino reducido y tape.
Cocine lentamente durante 1 hora, agregue los tomates y continúe al menos 1 1/2 hora más. Al final de la cocción, sume las aceitunas y las hierbas frescas picadas.

PRESENTACIÓN

Organice la carne con la guarnición en la misma cacerola de cocción. **(Para 4)**

estofado de jabalí con membrillos a la plancha

Para los membrillos

INGREDIENTES

2 membrillos
• Jugo de un limón
• Sal

PROCEDIMIENTO

Pele los membrillos, córtelos en cuartos y extraiga el corazón. Hierva en agua con el jugo de limón y una pizca de sal por 20 minutos. Deje enfriar dentro del agua.

Para el estofado de jabalí

INGREDIENTES

1 k de bondiola de jabalí
1 zanahoria
1 cebolla
1 puerro
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
500 ml de vino tinto
1 l de agua mineral
• Enebro c/n
• Tomillo c/n
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite de oliva

Para beber con la mulita

Esta carne de importante tenor graso requiere de un vino estructurado, en sintonía con los sabores del plato. Debe contar con una buena acidez para complementarse con el tomate y poseer el suficiente cuerpo.
La mejor recomendación es un Syrah con un buen paso por madera, un perfil aromático especiado y aromas animales, como es el caso de alguno de los buenos Syrah Premium sanjuaninos.

Para beber con el jabalí

Con objeto de encontrar el mejor vino que se lleve bien con este plato, es necesario tener en cuenta, en primera instancia, las características de la bondiola de jabalí. Por tratarse de una carne de buen tenor graso y con una cocción bastante larga, la mejor alternativa va a estar por el lado de los tintos. Otro elemento que será determinante en la elección, son los membrillos, que aportarán su característico dulzor. La mejor opción va a ser entonces un Malbec Premium de la zona de Luján de Cuyo, joven (cosecha 2005 ó 2006), de buena estructura y con buen paso por madera.

PROCEDIMIENTO

Limpie la carne de jabalí retirando los nervios y córtela en dados. Realice finas láminas de zanahoria, cebolla y puerro. Los dientes de ajo déjelos enteros. Coloque la carne, las verduras, los ajos, el enebro, el tomillo y el laurel en un recipiente amplio, y marine con vino tinto por 24 horas. Escurra la carne de la marinada, separándola de las verduras. En cacerola con aceite de oliva, selle la carne por todos sus lados, salpimiente y retire. En la misma cacerola, sofría las verduras, agregue el vino restante y reduzca a la mitad. En este punto, agregue la carne y cubra con el agua mineral hirviendo. Cocine aproximadamente por 2 horas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Marque en una sartén los membrillos con un poco de aceite de oliva y sírvalos como guarnición al lado de la carne y las verduras. **(Para 4)**

AGRADECIMIENTOS

MAAT. Sucre 2168. Cap. Fed. Tel.: 4896-1818. www.maatclubprivado.com.ar
AC Decoraciones. Ricardo Gutiérrez 1395 - Olivos. Tel.: 4790-9633.
El Galpón Antigüedades Resto - Bar. Av. del Libertador 17.154 - San Isidro. Tel.: 4747-4811.
Mariana Maccagno y Paula Valdez

bocados singulares

Los comensales curiosos y atrevidos tienen cada vez mayor oferta de carnes no tradicionales en los menús de muchos restaurantes, supermercados o tiendas de delicatessen del país. Las carnes de ñandú, llama, faisán o yacaré, entre otras, lentamente comienzan a tener su lugar en la carta gourmet.

Por María José Iriarte
Ilustraciones de Juan Deleau

Cazuela de arroz con faisán, *carpaccio* de ñandú con vinagreta de hongos, muslo de yacaré con verduras salteadas al wok o lomo de ciervo en salsa de frutos rojos, ya no son platos infrecuentes o dignos de algún conductor televisivo que debe viajar miles de kilómetros para mostrar su osadía probando sabores excéntricos.

Jabalí, búfalo, yacaré, ñandú, carpincho, llama, faisán, ciervo, guanaco, vizcacha y mulita son sólo algunas de las numerosas carnes que se conocen como "exóticas", pero que tienen una larga historia en la gastronomía nacional. Porque muchos de estos animales eran consumidos por los aborígenes de América, antes de la colonización europea. A partir del siglo XV, los españoles introdujeron otras especies ganaderas, como las vacas y las ovejas, las cuales, con el paso del tiempo, por costumbres de consumo que se enraizaron, se nativizaron, y dejaron atrás a aquellas carnes autóctonas de la región.

En la actualidad, ya sea por la sofisticación de ciertos paladares vernáculos, por la búsqueda de alimentos más saludables, por la atracción que genera probar sabores no convencionales, y por chefs con gusto por la innovación o simple snobismo, esas carnes están recuperando de alguna manera su lugar en el consumo interno, y también en los mercados internacionales, siempre ávidos de productos gourmet y con valor agregado.

Cabe considerar que muchos de estos animales se encuentran en peligro de extinción y tienen vedada su captura y comercialización, excepto en los casos en que se crían y reproduzcan de forma controlada en cautiverio. Así se garantiza la preservación de las especies y se permite desarrollar, al mismo tiempo, una actividad económica sustentable.

Dentro de este universo, se encuentra Sabores de la Argentina, empresa pionera en el desarrollo y comercialización de alimentos autóctonos. "Surgimos a fines de la década pasada en respuesta a la obnubilada devoción por lo extranjero y una desafortunada indiferencia por lo nuestro", explica Marcelo Epstein, titular del emprendimiento. Y agrega: "Una forzada convertibilidad y la ilusoria convicción de pertenencia al primer mundo impidieron a los argentinos disfrutar de su maravillosa geografía y de sus exquisitos sabores. Por eso, proveemos los recursos naturales autóctonos para fomentar la creación de una gastronomía con identidad propia. En este sentido, nuestro proyecto más ambicioso ha sido la recuperación de las carnes originarias de nuestro territorio: llama, ñandú, carpincho y yacaré, entre otras, paradójicamente tildadas de exóticas".

Desde las primeras reses de ñandú y llama que Sabores de la Argentina introdujo en la Capital en 1998, y la posterior incorporación de la carne de yacaré y carpincho, la empresa propone fomentar el uso de estas carnes que cinco siglos atrás fueron abolidas por los conquistadores que importaron e impusieron las de origen europeo. Es así que ya venden de 200 a 300 kilos mensuales de yacaré solamente en el área metropolitana de Buenos Aires. A su vez, el ñandú, hoy en día se vende con los registros de SENASA y fauna requeridos, y está en los planes que sea exportado a mediano plazo.

"Además de sus valores nutricionales y el bajo contenido graso, estas carnes ofrecen una inigualable posibilidad de crear una cocina con identidad y sabores propios, impulsando, a su vez, nuevas fuentes productivas no convencionales en el país. No es el objetivo imponer una moda más al rutilante desfile culinario argentino, sino otorgarle un espacio más que justificado, dentro del amplio elenco de carnes disponibles en el mercado", aclara Epstein.

De esta manera, las carnes exóticas están resurgiendo como alternativas válidas por su propio mérito y no ya por novedad. "Es evidente que tienen más aceptación en los restaurantes y hoteles correspondientes a la región emblemática a la cual corresponde cada especie. En el Noroeste, la carne de llama es parte intrínseca del menú. En el Sur, el choique o ñandú tiene un destino similar. En la región mesopotámica, los pescados de río y el yacaré son moneda corriente", concluye el empresario.

¿DÓNDE ENCONTRARLAS?

Las carnes exóticas se pueden comprar en los siguientes establecimientos, entre otros:

- Granja Converso Delicatessen: Lavalle 1501 – Capital. En los puestos Sergio y Ricardo del mercadito Juramento de Belgrano – Capital.
- Súper Asia Oriental de la calle Mendoza y Arribeños, del Barrio Chino de Belgrano.

Dentro de los restaurantes de Buenos Aires que incluyen carnes no tradicionales se encuentran:
MAAT, La Paila; Enfundá la Mandolina; Dale Perejil al Toro; Las pencas, Divina Patagonia, además de eventuales semanas de cocinas autóctonas en los grandes hoteles, como el Hilton, Sheraton y Alvear.

Quién es quién

En la Argentina existen numerosas empresas dedicadas a la cría de carnes no convencionales. Aquí, algunas de las especies, sus características y lugares de cría.

Ñandú: es quizá la carne más parecida a la bovina. Roja y de alta densidad. Un churrasco de ñandú puede llegar confundirse con un bife vacuno. También, en este caso, su baja cantidad de grasa exige cocciones breves. Presenta, además, un gran contenido proteico y bajas calorías. Comprende tres variedades distintas, cada una originaria de una región diferente. El suri, del NOA; el ñandú, de las pampas, y el choique, de la Patagonia. Sin embargo, puede ser criado en casi todas las zonas del país. Algunos de los establecimientos dedicados a su cría son: San Agustín, de Gobernador Martini, La Pampa; Ghersi, de Córdoba; Ñanducoy, de Chivilcoy; Rhea Pampa, de Zárate; y Ñandusaibal, de Paraná, Entre Ríos; entre otros.

Llama: carne muy similar a la bovina, algo más clara. La diferencia fundamental radica en su bajo contenido de grasa intramuscular y un porcentaje mayor de proteínas, lo que la convierte en más sana, aunque debe servirse tras una cocción breve para evitar que se seque y quede dura. Esta cualidad no la beneficia demasiado dentro de la costumbre argentina de comer la carne a punto o seca. Procede principalmente del Altiplano (Salta, Jujuy y Catamarca), pero también de algunos criaderos de Córdoba, La Pampa, San Luis, Río Negro y la provincia de Buenos Aires. Entre las firmas que se dedican a su venta, se encuentran la Cooperativa Red Puna y Lama Malal de San Luis.

Muchos de estos **animales** eran consumidos en **América** antes de la **colonización europea**. Los **españoles** introdujeron **otras especies ganaderas** y, con el paso del **tiempo**, se **nativizaron**, dejando **atrás** a aquellas **carnes autóctonas** de la región.

PRECIO

- **Yacaré:** res entera (2 a 3 kg x unidad): $ 21 por kg.
- **Ñandú:** entre $ 30 - $ 40 el kg de media res con hueso.
- **Jabalí:** entre los $ 20 y $ 40 por kg.
- **Llama:** desde los $ 26 hasta los $ 40, en el caso del carré o lomo.
- **Ranas:** entre $ 115 y $ 140 el kg de ancas.
- **Ciervo:** $100 el kg de lomo y de $ 40 a $70 los cortes de cuarto trasero.
- **Langosta de agua dulce:** $ 125 por kg.

AdeS Light. La belleza empieza por dentro.

Disfrutala también por fuera.

AdeS Light te invita a vivir una experiencia única
en un exclusivo *Hotel Spa de Grecia,*
para vos y un acompañante, con todo incluido.

Fe HIERRO
Ca CALCO
Cuerpo fuerte

VITAMINA E
Antioxidante

VITAMINA C
Firmeza

Aminoácidos de la SOJA

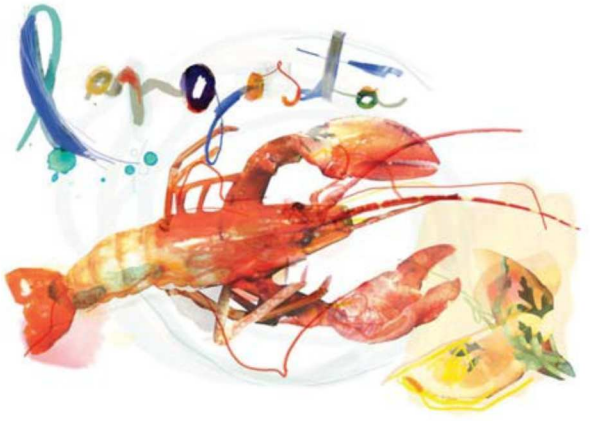
VITAMINA A
Elasticidad

Ingresá a **www.adeslight.com.ar** o llamá al **0810-333-ADES(2337)**
y cargá el código de tu envase de AdeS Light.
¡Participá y preparate para empezar a disfrutar!

Además, podés ganar **cientos de Sets de Belleza.**

AdeS light

LA VITAMINA C PARTICIPA EN LA FORMACIÓN DEL COLÁGENO, CONTRIBUYENDO A UNA PIEL MÁS FIRME. LA VITAMINA A AYUDA AL MANTENIMIENTO DE LA PIEL Y SU ELASTICIDAD. LA VITAMINA E AYUDA A PROTEGER LA PIEL DEL DAÑO OXIDATIVO. EL CALCIO Y EL HIERRO CONTRIBUYEN A MANTENER UN CUERPO FUERTE, DENTRO DE UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y EJERCICIO PERIÓDICO. *SIN AZÚCAR AGREGADO, CON JUGO DE FRUTAS NATURAL. PROMOCIÓN VÁLIDA SIN OBLIGACIÓN DE COMPRA, DESDE EL 21/05/08 AL 14/07/08, EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA. CONSULTAR BASES Y CONDICIONES EN WWW.ADESLIGHT.COM.AR Y EN EL DIARIO LA NACIÓN DE LOS DÍAS MIÉRCOLES 21/05/08 Y LUNES 23/06/08.



Yacaré: en la Argentina se encuentran dos especies: el overo o ñato, y el negro. La carne del yacaré es blanca y de consistencia similar, en primera instancia, a la de la rana o el pollo. También, hay quienes la comparan con la del conejo y el pollo. Proveniente de la región mesopotámica argentina, es comercializada por el criadero Yacarés Santafesinos, de la ciudad de Santa Fe, el primero autorizado del país. Caimanes de Formosa también se dedica a su cría y venta.

Ciervo: en la Argentina se producen dos especies de ciervos: el colorado y el dama. Su carne, denominada Venison, presenta bajo contenido de grasa intramuscular y, por consiguiente, bajo colesterol, y en este sentido comparable al salmón rosado, el pollo o el pavo. Además, presenta un alto porcentaje de ácidos grasos poliinsaturados, que limpian las arterias de colesterol. Una de las empresas pioneras en la venta de esta carne es Ciervos Argentinos, de Coronel Pringles, provincia de Buenos Aires. También Wildfood, de Bariloche, Río Negro.

MÁS INFORMACIÓN EN LA WEB

- Sabores de la Argentina: www.saboresdelaargentina.com
- Asociación de Criadores de Ñandúes Argentinos: www.acrina.com.ar
- Asociación Argentina de Criadores de Búfalos: www.bufalos.org.ar
- Granja von Wolffradt: www.faisanesvw.com

Faisán: se lo considera "el" producto gourmet, ya que su carne es consistente sin ser fibrosa, ni dura, y su sabor, delicado. Es magra, jugosa y nutritiva, y parecida a la del pavo en cuanto a su contenido graso y proteico. Dentro de las cientos de variedades que de faisán existen, la de collar es una de las que mayor difusión tienen en el país. Granja von Wolffradt, entre Santa Clara del Mar y Mar del Plata, comercializa este tipo de carne y también sus productos elaborados "como distintos tipos de patés, a la pimienta verde, con hongos y cognac, o al champán. Además de exportar las carnes congeladas a distintos mercados del mundo", comenta Ricardo Diez, el propietario de la firma.

Langosta de agua dulce: en este caso, sí corresponde el título de exótica ya que es una especie de crustáceo originario de Australia. Resulta similar a los crustáceos marinos, pero con una carne más tersa y de sabor menos intenso. Uno de sus productores en la Argentina es Ecopeces, de Santo Tomé, Provincia de Santa Fe.

Búfalo: en el país predominan las especies Mediterránea, Murrah y Jafarabadi. Es una carne tierna y jugosa, con valiosos aportes nutricionales ya que presenta bajo contenido de colesterol y grasa, y una gran presencia de hierro, proteínas y vitaminas. La Asociación Argentina de Criadores de Búfalos aglutina a los principales productores.

AGRADECIMIENTOS

Dr. Mario Sosa del Valle, Presidente de la Cámara Argentina de Productos Alimenticios Finos. www.capaf.com.ar

Distribuidor Autorizado

MacStore
alfaUno

Nene con juguete nuevo.

Este día del ~~padre~~. Regalá Apple.
niño

citi 10 % de Descuento
12 Cuotas sin Interés.

VISA 12 Cuotas sin Interés.

Venta Telefónica: (011) 4315 - 1919

Adquirí estos productos en nuestros locales MacStore:
Buenos Aires: Paraguay 445, Ciudad de Buenos Aires · **Córdoba:** Avellaneda 463, Ciudad de Córdoba · **Santa Fé:** 9 de Julio 1177, Rosario

Envío sin cargo Ciudad de Buenos Aires

Consultá acerca de más productos y servicios en: www.macstore.com.ar

¿Por qué Mac?

iLife '08
La Mac viene con programas que te permiten crear y compartir sitios web, fotos, películas y mucho más.

Simplemente Funciona
Diseñada para no perder el tiempo. Donde el hardware y software trabajan bien juntos.

Navegación Web Rápida
Viví la web con estilo y establecé controles de contenido con el veloz navegador Safari.

MANAGING

República Dominicana
dentro y fuera de los *all inclusive*

El mar turquesa, la alegría natural del dominicano y el son del merengue, son los hilos conductores que unen al mundo de los hoteles de lujo con el resto de la isla, sus pueblos de casas bajas y la ciudad de Santo Domingo. Aquí, la verdadera esencia de este país de ensueño.

Por Ana Schlimovich

A la izquierda, la playa de Uvero Alto, al este de la isla. Arriba, rollos de langosta elaborados por el Chef Paul Scordino (debajo), en Casa de Campo. Abajo, las tiendas de la playa pública reúnen, entre otras artesanías, una gran variedad de cuadros.

Colón llegó a estas **tierras** en **1492**. 500 años más tarde se hicieron **famosas** por **Punta Cana**. Hoy es uno de los **destinos** turísticos más visitados del **Caribe** y el lugar elegido por los **hoteles** *all inclusive*.

El sello caribeño se estampa no bien se llega al aeropuerto: techos de paja, calor sofocante, señoritas con atuendos multicolores y varios collares de flores en las manos para recibir al visitante. Y alrededor, cientos de turistas del hemisferio norte dispuestos a pasar unas vacaciones soñadas. A muchos de ellos, los veré más tarde, con una copa de piña colada, asoleándose en la playa semiprivada del Sunscape The Beach Resort, en una zona llamada Uvero Alto, al este de la isla.

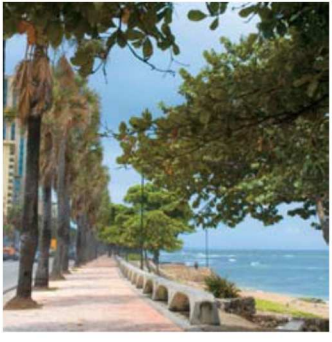
El hotel parece una ciudad en miniatura, grandes salones en la entrada dan lugar a cantidades de senderos y edificios bajos donde se distribuyen las 620 habitaciones. Palmeras y extensas piscinas en curva completan el paisaje, mechado por pequeños chiringuitos con una barra siempre abierta en la que un simpático dominicano expende –además de piropos y sonrisas– tragos a base de ron o "vitamina R", como lo apodan en el lugar. A la hora de comer, se puede elegir uno de los siete restaurantes a la carta: japonés, italiano, mexicano, *stake house*, de mariscos, uno de cocina internacional y otro de platos gourmet.

En el jardín central, una cúpula es ornamentada para la boda que se celebrará al atardecer. Casarse en los resorts de Dominicana se volvió hito de la moda en los Estados Unidos. La opción, más que conveniente, incluye todo: ceremonia, comida, bebidas, fiesta y luna de miel in situ. Sólo en este complejo, se casan alrededor de 400 parejas por año.

Comedor Algentina

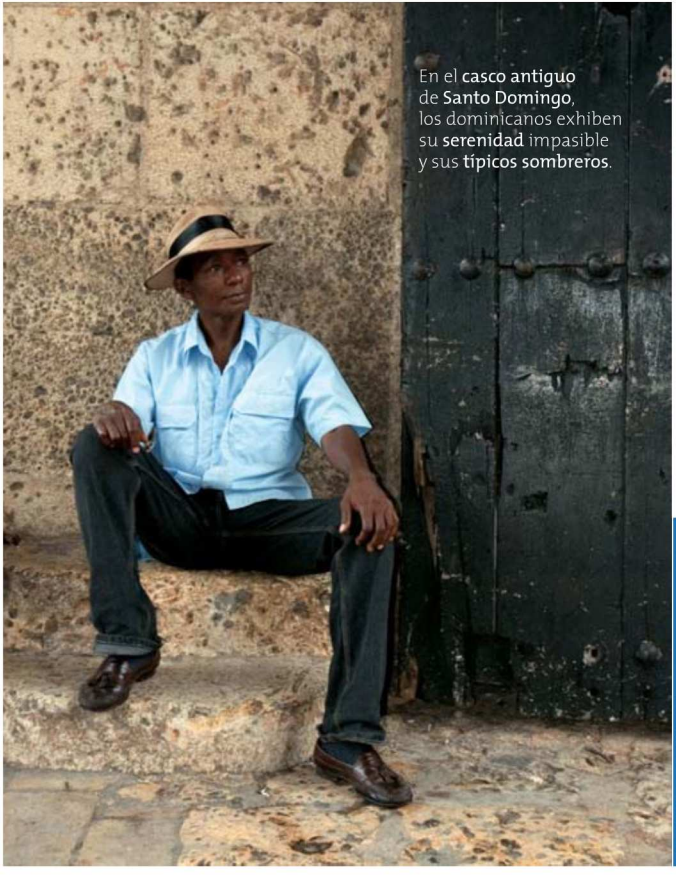
Hay que decirlo, abandonar –aunque sea por un rato– las instalaciones del *resort* y con ellas la comodidad de tener todo servido y que ya esté pago, no es tarea fácil. A un par de kilómetros del hotel, luego de atravesar un paisaje de casas que no se entiende muy bien si están en construcción o destrucción, y de cruzar varios camiones que trasladan a los trabajadores de la caña de azúcar, la mayoría haitianos, nos detiene el sonido, a todo volumen, de una canción que sale de un bar y la inscripción "Comedor Algentina" en la pared. Nobleza obliga a bajar de la combi, sacar las fotos correspondientes frente al glorioso muro y entrar, casi empujados por los lugareños, al recinto, para bailar sin grandes preámbulos, un merengue bien apretado. En la mesa, se toma cerveza; en la cintura de un gigante que sonríe a más no poder, se vislumbra un pequeño revolver, y afuera, los niños posan para la foto al mejor estilo galán *latin lover*. Nunca se habló del nombre del bar, pero supimos más tarde que a veces la "r" se cambia por la "l". Nunca entendimos por qué.

Sombreros hechos con hojas de palmera, ideales para protejerse del sol caribeño. Surtido de cuadros en el Mercado Modelo de Santo Domingo. En la playa de Uvero Alto es posible contratar excursiones en barco para recorrer las costas de la isla.



Seguimos viaje hasta Higuey, capital de la provincia de Alta Gracia y poseedora de la Basilica que hace honor a la virgen del mismo nombre que cada 21 de enero atrae a miles de fieles de todo el país y de la vecina Haiti. Por las calles, circulan varias motoconchos, como le dicen a las mototaxi, mezcladas entre modernas camionetas y autos lujosos. Se dice que en el ranking de ventas de Mercedes Benz, después de Alemania, viene República Dominicana.

En las veredas, se repiten las tiendas de charqui –carne deshidratada condimentada con orégano que es colgada en hilera sobre una soga, como si se tratara de ropa para secar al sol–. En el mercado central, sorprenden, sobre todo, los carteles; el más desopilante dice: "La casa de Dios atendida por un Santo. Granos de todo tipo, huevos, tarjetas de llamadas, refrescos, malta india y alemana. Aquí, el simpático: Villo". Y, por supuesto, los ajíes, morrones, plátanos de todo tipo y botellas de Mamajuana –una mezcla de sesenta raíces diferentes que se empapan con ron– se mojan con una repentina lluvia tropical que demora unos religiosos diez minutos y le devuelve el mando al sol. La tarde concluye en la discoteca del car-wash. Con el pretexto de lavar el auto, los dominicanos se reúnen a tomar cervezas y a bailar *reggaeton*.



En el **casco antiguo** de **Santo Domingo**, los dominicanos exhiben su **serenidad** impasible y sus **típicos sombreros**.

Casa de Campo

Por su nombre, podríamos imaginar una hacienda con un caserón rústico y un estanque como piscina. Pero en este país la única Casa de Campo que hay, con mayúsculas, es todo lo contrario.

Ubicada en La Romana, provincia con aeropuerto internacional propio, a cien kilómetros de Santo Domingo, sobre el mar Caribe, la exclusiva Casa ha hospedado figuras como Elizabeth Taylor, Bill Clinton, Carolina de Mónaco y Salma Hayek.

Su buena fama se debe, en parte, a sus canchas de golf: Teeth of the Dog, Dye Fore y Links, diseñadas por Pete Dye, arquitecto mundialmente reconocido entre los golfistas de élite.

El Chef neoyorquino Paul Scordino ofrece una gastronomía lujosa y moderna en el restaurante El Pescador, a pocos pasos de la privadísima Minitas Beach. En una exquisita combinación de sabores caribeños con toques mediterráneos, el ex chef de Le Cirque construye platos de alto vuelo, como los rollos de langosta a la mostaza con miel.

El polo es otra de las actividades que propone este singular complejo donde pueden ser alquiladas mansiones por temporada. Hay tres campos de juego, uno de práctica y ochenta caballos listos para montar.

Datos útiles

► **Como llegar:** LAN vuela sin escalas desde Buenos Aires. Para mediados de junio, el precio final, con impuestos, es de US$ 1.598 en Economy y US$ 1.996 en Ejecutiva. Aéreos, paquetes y consultas: 0810-9999-526. www.lan.com.

► **Paquetes:** de siete noches, incluyen aéreo y traslados, y son la forma más común y económica de viajar. Los operadores especializados son: All Seasons, Eurovip's, Iberojet, Julia Tours, Piamonte, Trayecto Uno y Clover.

► **Dónde dormir:**
Sunscape The Beach: www.sunscaperesorts.com
Oasis Canoa: www.hotelesoasis.com
Grand Bahía Príncipe: www.bahia-principe.com
Casa de Campo La Romana: www.casadecampo.com.do

► **Paseos y excursiones:**
•**Isla Saona.** Las aguas más cálidas y cristalinas están en esta isla, a una hora de barco de Bayahibe, donde se pueden ver miles de estrellas de mar.
•**Altos del Chavón.** Esta excelente réplica de una ciudad mediterránea antigua, también llamada Ciudad de los Artistas, es sede de un centro cultural, el Museo Arqueológico Nacional y una escuela de diseño afiliada a la Parsons School of design de Nueva York.
La vista desde la pintoresca ciudad, a orillas del río Chavón, es imponente. Tanto, que fue el escenario elegido para filmar, por ejemplo, Apocalipsis Now. Hay restaurantes, boutiques y un anfiteatro por el que pasaron Frank Sinatra, Sting y Julio Iglesias, entre otros.

Frente al Alcázar de Colón hay varios restaurantes con mesas al aire libre.
Piña, palta y camarones. Ingredientes típicos de la isla, servidos en el restaurante del complejo Cap Cana.
Uno de los bares más frecuentados de Santo Domingo es el Hard Rock de la plaza Colón.

Paralelamente, se organizan torneos de donkey-polo, obviamente con burros, la única actividad de Casa de Campo donde cualquier pretensión de estilo debe ser dejada a un lado.

Santo Domingo

La tonalidad del Mar Caribe, que nos acompaña durante un buen trecho del camino, es algo grisácea, reflejo del cielo encapotado. Ni la ciudad ni la continuidad de la lluvia parecen pertenecer a la postal que la mayoría de los turistas quiere ver.

Santo Domingo es la más antigua de las ciudades americanas, la primera, dato que valida una visita aunque más no sea por un día. La periferia se parece a muchas otras ciudades latinoamericanas: casas simples, sin pintar, negocios funcionando en espacios mínimos, postes sobrecargados de cables, puestos callejeros y suciedad. Nos adentramos hasta llegar a la plaza Colón, con la debida estatua del navegante en el centro. A un lado, la primera catedral del continente, y enfrente, un Hard Rock Café y una tienda de habanos Cohiba donde es posible apreciar todo el proceso de elaboración. El paseo se extiende por la calle Isabel la Católica, con sus múltiples casas de artesanías –sobre todo, coloridos cuadros típicos de la zona–, para desembocar en el Panteón Nacional, construido por el dictador Rafael

Datos útiles en la ciudad de Santo Domingo

Dónde dormir

Sofitel Nicolás de Ovando. Emplazado en un edificio de 1502, recientemente reciclado, en el centro histórico, a orillas del río Ozama. www.sofitel.com.

Dónde comer

► **El Vesubio.** Av. George Washington 521.
Tel.: (809) 221-1954/ 221-3333.
www.vesuvio.com.do. Mail: info@vesuvio.com.do

► **Bachata Rosa:** La Atarazana 9. Tel.: (809) 688-0969.
El restaurante ofrece transporte gratuito desde y hasta los principales hoteles de la ciudad.

Más información

Secretaría de Turismo de República Dominicana:
Tel.: 4312-2203.
www.dominicana.com.do

En la página izquierda: en Altos de Chavón, la réplica de una villa mediterránea antigua. Hay tiendas, restaurantes y cafés. Las barracas de artesanías se extienden sobre todas las playas de la isla. Los vendedores aprovechan para tomar sol y captar clientes. La carne seca colgada al sol es una postal repetida en cada pueblo de República Dominicana.
Otra construcción hecha en piedra en Altos de Chavón.
Variedad de mariscos y pescados frescos en el Restaurante El Vesubio.

Trujillo. La plaza más pintoresca es aquélla en la que está el Alcázar del mandatario Diego Colón; su gracia se debe, en buena parte, a los restaurantes que montan sus mesas sobre la explanada, con gran semejanza a la madrileña Plaza Mayor. Sin embargo, nuestro almuerzo será en el área del Malecón, en el sublime restaurante El Vesuvio. Fundado en 1954, es uno de los más destacados de la ciudad. Bajo el mando de Enzo Bonarelli, hijo del fundador y padre de los tres chefs, salen de la cocina bandejas de ostras *frescas*, *risotto* de pulpitos a la marinera, sepias a la plancha, tallarines de pimienta negra con langostas al ajillo y otras delicias a base de mariscos, en generosas porciones típicamente italianas.

En el Mesón de Bari, sobre la calle Ostos –frente a las ruinas de San Nicolás–, y en Palmito Gourmet –Arzobispo Portes 101–, se puede degustar la cocina dominicana: cangrejo guisado; chivito picante deshuesado; el popular sancocho preparado con carne de cerdo y res, yuca, papa; plátanos, obviamente, ñame, yautía (tubérculo típico del Caribe), auyama (zapallo), mazorca de maíz (chocho) y el chivo liñero, que se cría comiendo orégano. Todo acompañado por el infaltable Magú, puré de plátanos que se sirve a toda hora y en cualquier sitio.

Para terminar el día, Bachata Rosa, el café concert de Juan Luis Guerra, en pleno barrio colonial. Y la música nos acompañará todo el camino de regreso.

Para que te guste,
sólo tenés que ser mujer.

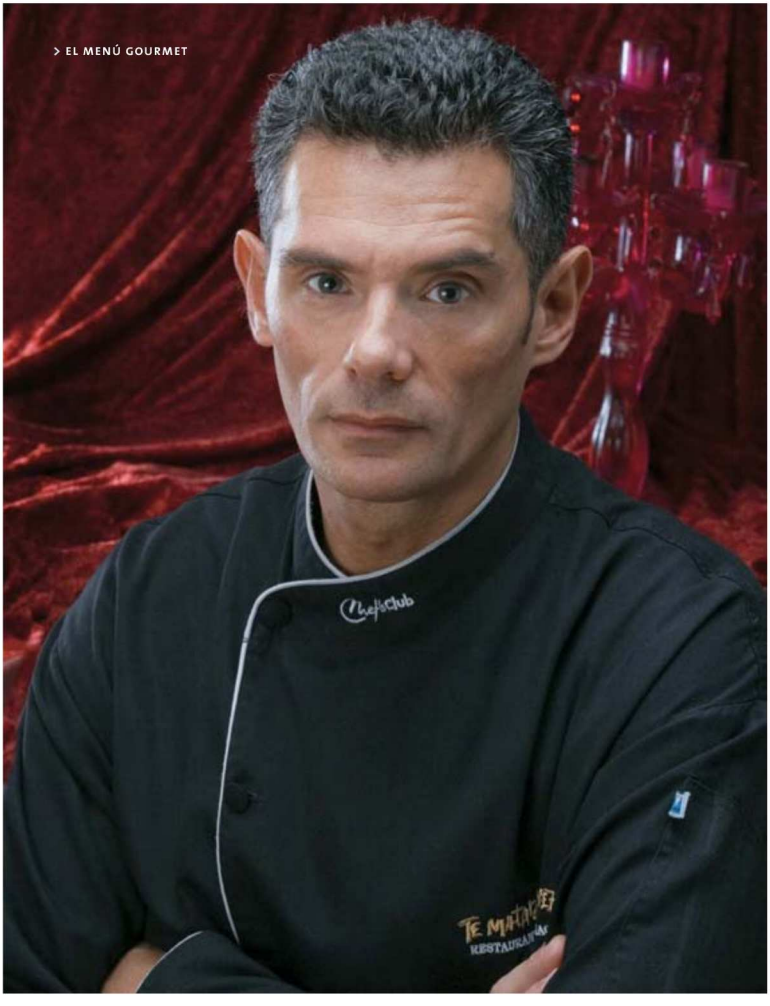
TODOS LOS MESES EN TU KIOSCO

el menú gourmet

sabrosa **seducción**

Platos de autor para hechizar
desde la entrada hasta el postre.
Corra el telón y disfrute
de esta propuesta teatral.

Fotos de Eduardo Torres
Producción de Liliana Cameroni


Chefsclub
TE MATINEE
RESTAURANT

"Voy a los **extremos**. Me **gusta** que se sientan **todos** los **sabores** de mis **platos**. De lo **dulce** a lo **picante**, de lo **crocante** a lo **cremoso**. Mi **propuesta** implica **degustar** con todos los **sentidos**"

Fabián Tafel

Estudió en la escuela de gastronomía y pastelería Lenôtre, en París. Se perfeccionó en los Estados Unidos y Canadá, y luego trabajó diez años en Israel. Desde hace cinco años es el chef de Te mataré Ramírez, y sus platos acompañan la propuesta afrodisíaca del lugar.

ENTRADA

queso brie en panko, ensalada de frutillas y gírgolas salteadas

PLATO PRINCIPAL

paquetitos de salmón rellenos de *capresse*, fideos de arroz, papines gratinados y calabazas grilladas

POSTRE

marquise de chocolate con espuma de amarula y *shot* de leche condensada

ENTRADA

langostinos con *coulis* de zanahoria y puerro, hinojos y endibias a la plancha, con *caipirinha* de naranja

PLATO PRINCIPAL

pollo relleno de espinaca y champiñones, con arroz salvaje crocante y corazones de alcauciles rellenos

POSTRE

alfajor relleno con *gelée* de frambuesa y crema *chiboust*

"La textura **crocante** y **cremosa** del **queso**, la **frescura** de las **frutillas** y la **suavidad** de las **gírgolas** combinan muy **bien**. Todos estos **sabores explotan** en la **boca**, ofreciendo **sensaciones** diferentes"

queso brie en panko, ensalada de frutillas y gírgolas salteadas

INGREDIENTES
200 g de queso brie
20 g de harina
2 huevos
200 g de panko
• Aceite c/n

PROCEDIMIENTO
Corte el queso brie en cuatro rodajas. Pase primero por harina, luego por huevo batido y finalmente por panko. Reserve.

Para la ensalada de frutillas

INGREDIENTES
40 g de frutillas
40 g de tomates cherry
20 g de verdeo
10 g de *ciboulette*
4 g de chile
20 ml de aceite de oliva
40 g de azúcar
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO
En un bol, coloque las frutillas cortadas en láminas, los tomates cherry en rodajas. Corte el verdeo en juliana, pique la *ciboulette* y el chile, salpimiente y agregue unas gotas de aceite de oliva. Espolvoree con azúcar. Reserve.

Para las gírgolas

40 g de gírgolas
4 g de ajo
20 g de perejil
40 g frambuesa
• Sal y pimienta, a gusto
• Tabasco, unas gotas
• Aceite de oliva
• Azúcar c/n

PROCEDIMIENTO
En una sartén con aceite de oliva, a fuego fuerte, saltee las gírgolas y, a último momento, termine con ajo picado y perejil. Cocine en una ollita las frambuesas con azúcar, revolviendo hasta lograr una salsa. Salpimiente y agregue gotas de tabasco. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Fría en una sartén el queso brie logrando una textura crocante por fuera y cremosa por dentro. Organice en el centro del plato y acompañe con las frutillas y las gírgolas salteadas.
(Para 2)

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar

BRASIL *Moka, Orgánico, Pedra Azul y Santos Bourbon*
COLOMBIA *Excelso, Güanes y Orgánico*
COSTA RICA *Tarrazú*
ETIOPÍA *Sidamo*
EXPRESSO *Blend*
GUATEMALA *Antigua*
INDIA *Monsoned Malabar*
INDONESIA *Mandheling*
KENIA *Keekorok*
MÉXICO *Chiapas*
PAPUA NUEVA GUINEA
PERÚ *Chanchamayo y Villa Rica*
PORTOBELLO *Blend*
PUERTO RICO
SUMATRA *Swiss process*
TANZANIA *Peaberry*
TERCIOPELO *blend*
YEMEN *Mocca*

TOSTAMOS DIARIAMENTE CAFÉS DE TODO EL MUNDO

Lavalle 1518	Av. Pueyrredón 1529	Lavalle 1701	Tucumán 1365
4372-2221	4828-0400	4371-6742	4374-9073

langostinos flambeados con cointreau, *coulis* de zanahoria y puerro, hinojos y endibias a la plancha, y chupito de *caipirinha* de naranja

GG

Para los langostinos flambeados con cointreau

INGREDIENTES

200 g de langostinos
20 ml de aceite de oliva
• Cointreau c/n

PROCEDIMIENTOS

Limpie los langostinos, déjeles la cola y la cabeza, saltéelos en aceite de oliva. Flambée con Cointreau.

Para el coulis de zanahoria y puerro

INGREDIENTES

400 g de naranjas
200 ml de vinagre de alcohol
400 g de azúcar
10 g de pimentón
200 g de zanahorias
80 g de puerros
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Realice un almíbar con el jugo de naranja, el vinagre de alcohol, el azúcar y el pimentón. Corte en juliana la zanahoria y el puerro. Introduzca en el almíbar unos minutos y retire. Deje enfriar, salpimiente y reserve.

Para las endivias e hinojos a la plancha

INGREDIENTES

40 g de endivias
40 g de hinojos
• Azúcar
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las endivias en cuartos longitudinales e hinojos en finas láminas transversales. Espolvoree con un poco de azúcar, sal y pimienta. Grille los vegetales a la plancha hasta que caramelicen.

Para la caipirinha

INGREDIENTES

4 naranjas
20 ml de *cashaça*
6 cdas de azúcar
• Tabasco, unas gotas

PROCEDIMIENTO

Licue el jugo de las naranjas con la *cashaça*, el azúcar y el tabasco.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en el centro del plato pequeñas porciones de endivias e hinojos a la plancha. Sobre ellas, coloque los langostinos. Salsee con el *coulis* de zanahoria y puerros. Acompañe con el chupito de caipirinha de naranja.
(Para 2)

Una colección para revivir las mejores recetas de la revista elgourmet.com
Secretos culinarios, reportajes y mucho más.

revista
elgourmet.com

En su kiosco,
3 revistas a sólo
$15

paquetitos de salmón rellenos de *capresse*, fideos de arroz, papines gratinados y calabazas grilladas

G G

INGREDIENTES

360 g de salmón
80 g de muzzarella (pulpeta)
60 g de tomate
10 g de hojas de albahaca
20 g de puerro
• Sal y pimienta, a gusto
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Retire la piel del salmón. Corte en zócalos de 6 cm de lado, y luego haga un corte longitudinal para rellenarlo con una feta de tomate, mozzarella, una hoja de albahaca entera. Salpimiente y pincele con aceite de oliva, y ate con una tira de puerro previamente blanqueada en agua caliente. Dore el salmón en una sartén con aceite de oliva de ambas caras. Reserve.

Para los fideos de arroz

INGREDIENTES

10 g de morrón rojo
10 g de morrón amarillo
10 g de morón verde
40 g de fideos de arroz
60 ml de salsa de soja
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Realice una juliana fina de morrones (rojo, verde y amarillo) para saltearlos en sartén a fuego fuerte con aceite de oliva. Incorpore fideos de arroz previamente blanqueados en agua caliente, y condimente con salsa de soja.

Para los papines

INGREDIENTES

140 g de papines
40 g de manteca
20 g de queso rallado

PROCEDIMIENTO

Blanquee en agua hirviendo los papines por unos minutos. Escurra y ahueque. Rellene con puerro finamente picado, manteca y queso rallado. Gratine en el horno.

Para la calabaza grillada

INGREDIENTES

60 g de calabaza
2 tomates
2 diente de ajo
60 ml de aceite de oliva
- Perejil picado c/n
- Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Blanquee dos medallones de calabaza de 1 cm de alto por 5 cm de diámetro. Escurra y grille en una plancha caliente. Preséntelos coronados con tomate *concassé* y condimente con aceite oliva, ajo y perejil picado, sal y pimienta.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque en un plato amplio los paquetitos de salmón y acompañe con las guarniciones de fideos de arroz, la calabaza grillada y los papines gratinados.

(Para 2)

pollo relleno de espinaca y champiñones, con arroz salvaje crocante y corazones de alcauciles rellenos

G G G

Para el pollo relleno

INGREDIENTES

2 patas de pollo
2 muslos de pollo deshuesado
100 g de espinaca
100 g de champiñones
100 g de queso parmesano
4 g de ajo picado
• Sal y pimienta, a gusto
• Nuez moscada

PROCEDIMIENTO

Blanquee la espinaca en agua caliente, escurra y deje enfriar. Filetee los champiñones, salpimiente y condimente con nuez moscada, ajo picado y queso parmesano. Mezcle la espinaca con los champiñones. Rellene las patitas de pollo en forma de bolsa dejando por fuera el hueso, y reserve. Incorpore el mismo relleno en los muslos de pollo deshuesado y enrolle como un matambre. Cubra con papel film y lleve a frío. Luego, selle en una sartén a fuego fuerte ambas piezas de pollo. Termine la cocción en el horno hasta que el pollo esté a punto. Reserve.

Para el arroz salvaje crocante

INGREDIENTES

120 g de arroz salvaje
40 g de panceta ahumada
10 g de morón rojo
10 g de morón verde
10 g de morón amarillo
20 **g** de perejil
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva el arroz salvaje hasta que esté a punto. Corte la panceta ahumada en *lardons* y los tres tipos de morrones en bastones. Saltee ambos ingredientes en aceite de oliva, salpimiente y agregue perejil picado. Incorpore el arroz salvaje a los vegetales. Reserve.

Para los alcauciles rellenos

INGREDIENTES

2 corazones de alcaucil
20 g de manteca
20 g de almendras picadas
2 dientes de ajo
60 ml de aceite de oliva
• Perejil picado c/n

PROCEDIMIENTO

Hierva los corazones de alcaucil y retire el centro. Para preparar el relleno, mezcle la manteca, las almendras picadas, el ajo, el perejil. Rellene los alcauciles y lleve al horno hasta que queden crocantes.

Para la salsa

INGREDIENTES

60 ml de crema de leche
30 g de mostaza de Dijon
20 g de miel
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Reduzca la crema de leche con la mostaza de Dijon, la miel, la sal y la pimienta hasta lograr una salsa.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en el plato la pata de pollo sobre una tostada, acomode el muslo cortado en rodajas. Acompañe con el alcaucil relleno y el arroz salvaje. Salsee antes de servir.
(Para 2)

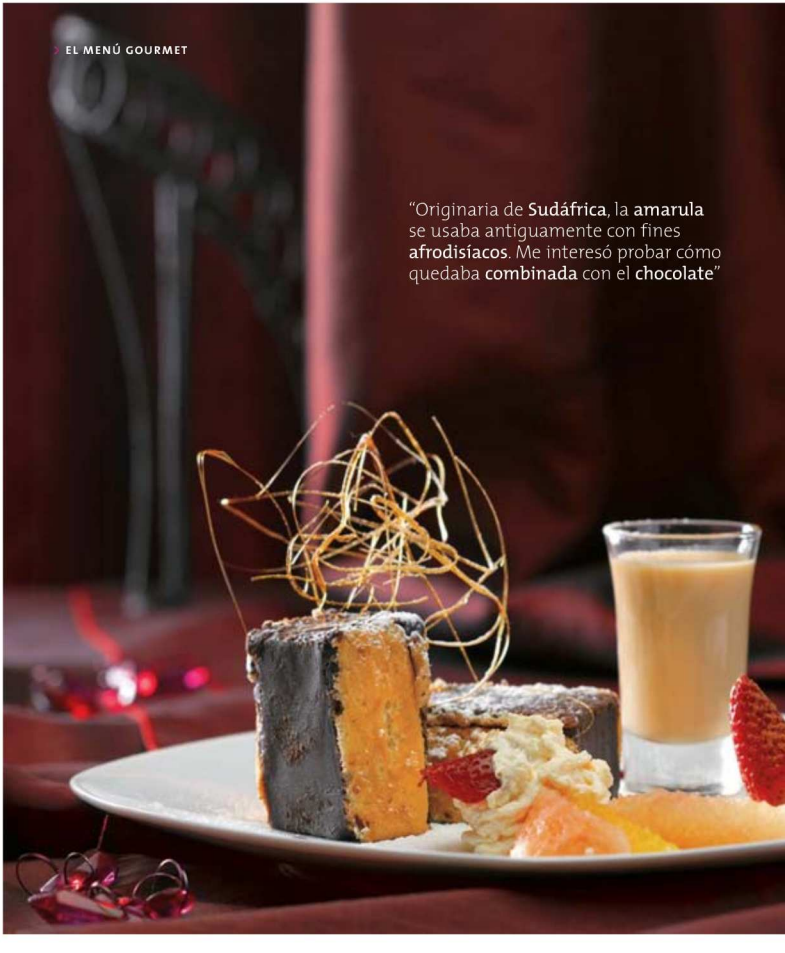
elgourmet.com

La revista dedicada a los amantes del buen vivir

Suscríbase hoy mismo a elgourmet.com y descubra el arte de cocinar; la placentera sensación a la que nos invita el mundo gourmet

Suscríbase por $9.90
mensuales y recíbala cómodamente en su casa

Llámenos al (54-011) 5520-0031 o vía e-mail a suscripciones@revista-elgourmet.com de lunes a viernes de 9 a 19 hs.



"Originaria de **Sudáfrica**, la **amarula** se usaba antiguamente con fines **afrodisíacos**. Me interesó probar cómo quedaba **combinada** con el **chocolate**"

marquise de chocolate con espuma de amarula y *shot* de leche condensada

Para la marquise

INGREDIENTES

400 g de chocolate amargo
40 g de manteca pomada
320 ml de crema de leche
60 g de azúcar impalpable

Varios

2 vainillas

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate a baño María. Incorpore la manteca pomada y la crema de leche semibatida con el azúcar impalpable. Coloque toda la preparación en un molde y cocine a baño María.

Para la espuma de amarula

INGREDIENTES

400 g de crema de leche
60 ml de licor de amarula

PROCEDIMIENTO

Mezcle la crema de leche con el licor de amarula, e introduzca en un sifón y realice copetes con la espuma.

Para el shot

300 ml de leche condensada
60 ml de Tía María
40 g de café instantáneo

PROCEDIMIENTO

Mezcle la leche condensada, el Tía María y el café instantáneo. Colóque en un *shot* para acompañar el postre.

Para la fruta

INGREDIENTES

80 g de naranja
80 g de pomelo
80 g de frambuesas
40 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Corte las frutas en gajos naturales. Espolvoree con azúcar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte una vainilla al medio. En un molde, coloque una mitad de base, una poción de *marquise* de chocolate, y encima la otra mitad de la vainilla, a modo de sándiwch. Desmolde y sirva en el centro del plato acompañado por la espuma de amarula, las frutas frescas y el *shot* de leche condensada. Si lo desea, puede agregar una pieza de caramelo para decorar.

(Para 2)

alfajor relleno con *gelée* de frambuesa y crema *chiboust*

Para la masa joconde

INGREDIENTES

2 huevos
30 g de azúcar impalpable
60 g de harina de almendras
120 g de clara de huevos
80 g de azúcar
30 g de harina
10 g de cacao en polvo
20 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Bata a blanco los huevos junto con el azúcar impalpable y la harina de almendras. Por otro lado, monte a punto nieve las claras con el resto del azúcar. Agregue la harina y el cacao en polvo tamizados sobre el batido anterior, revolviendo con cuidado. Integre las claras a la preparación y, por último, la manteca derretida y fría. Extienda la preparación en una placa con papel manteca enmantecado y lleve a horno a 180° C por 5 minutos.

Para la ganache

INGREDIENTES

100 g de chocolate
100 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Hierva la crema de leche y fuera del fuego incorpore el chocolate picado. Mezcle y reserve.

Para la gelée de frambuesas

INGREDIENTES

300 g de frambuesas
14 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Procese las frambuesas y agregue la gelatina previamente hidratada. Lleve a frío.

Para la crema chiboust

INGREDIENTES

150 g de crema pastelera
2 claras de huevo
6 cdas de azúcar

PROCEDIMIENTO

Realice un merengue con la clara y el azúcar. Mezcle con la crema pastelera. Reserve.

Para la pasta de maní

INGREDIENTES

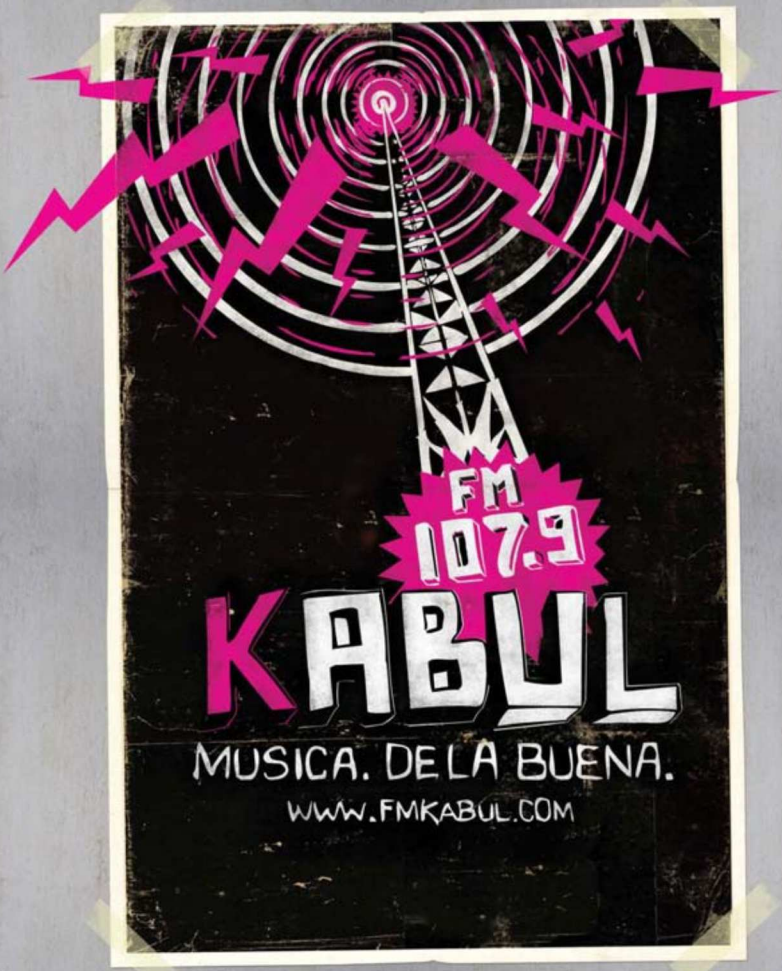
400 g de pasta de maní

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un aro de 10 cm de diámetro, disponga una base de joconde, unte con la *gelée* de frambuesa, incorpore otra capa de masa, luego coloque crema *chiboust* y otra capa de masa, luego una capa de pasta de maní y, finalmente, otra capa de masa. Bañe el postre con la ganache de chocolate. **(Para 2)**

AGRADECIMIENTOS

Restaurante Te Mataré Ramírez. Gorriti 5054 . Cap. Fed. Tel.: 4831-9156. www.tematareramirez.com
AC Decoraciones. Ricardo Gutiérrez 1395 - Olivos. Tel.: 4790-9633.
Grees. Ugarte 1801 - Olivos. Tel.: 4799-2804.
Alparamis. Av. del Libertador 2229. Tel.: 4790-4000/1. ww.alparamishaus.com.ar


FM
107.9
KABUL
MUSICA. DE LA BUENA.
WWW.FMKABUL.COM

para levantar temperatura

Con texturas definidas y alta graduación alcohólica, estos tragos son ideales para servir en el invierno. Combinaciones novedosas para compartir de a dos.

Bartender: Tato Giovannoni – Fotos de Javier Picerno
Producción de Valeria Mollo

Desperado

G

INGREDIENTES

6 partes de gin
4 partes de licor de pera
• Hojas de menta, a gusto
• Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

En un vaso mezclador, incorpore hielo, el gin, el licor y las hojas de menta. Mezcle y sirva colado en una copa *cocktail* previamente refrescada.

"Este **trago** es en **honor** a mi **abuelo**. Era **fanático** del **saxofonista** italiano **Fausto Pappetti**. Lo **decoré** con unas **cerezas** al **marraschino**, rojas y verdes, para darle ese **toque** de los setenta, cuando este **músico** era muy **famoso**"

Pappetti

INGREDIENTES

6 partes de whisky
2 partes de Cinzano *rosso*
2 partes de brandy de cereza
- Cerezas al marraschino, a gusto
- Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

En un vaso de whisky, coloque hielo y deje enfriar. Retírelos y coloque el whisky, el Cinzano y el brandy de cereza. Para decorar, agregue cerezas al marraschino.

"El detalle de las **almendras** es un ***touch*** de **invierno** que completa la **propuesta** de este trago"

Almond vanilla

INGREDIENTES

5 partes de vodka de vainilla
2 partes de licor de vainilla
2 partes de *amaretto*
2 almendras
• Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

En un vaso mezclador, incorpore hielo, el vodka, el licor de vainilla y el *amaretto*. Refresque. Cuele y sirva en copa de *cocktail*. Decore con dos almendras.

ceviche

COCINA PERUANA

Vení a disfrutar de nuestro bar

AFTER OFFICE: tapas, tragos y pisco bar.

RESERVAS 4776-7373

Costa Rica 5644, Palermo

Buenos Aires, Argentina

PARKING - VIGILANCIA - TARJETAS DE CRÉDITO

"Esta **bebida** es una **versión** del **Alexander clásico**, súper **dulce** y muy **fácil** de realizar"

Alejandro Magno

INGREDIENTES

6 partes de cognac
2 partes de chocolate blanco
2 partes de licor de chocolate blanco
• *Touch* de dulce de leche

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate blanco. Mientras tanto, enfríe una copa de *cocktail*. Mezcle los ingredientes en la coctelera y cuele antes de servir. Decore con hilos de dulce de leche.

MOVEMOS EL MUNDO

0810-2222-DHL (345) **www.dhl.com.ar**

Deutsche Post World Net
MAIL EXPRESS LOGISTICS FINANCE

DHL EXPRESS

coffee chocolate Martín

INGREDIENTES

6 partes de *coffee* vodka*
2 partes de licor de crema de cacao
• *Dash* de leche condensada
• Hielo c/n
• Granos de café, un puñado para decorar

**Para saborizar el vodka*
Incorpore una cucharada de granos de café en una botella de vodka. Deje reposar 24 horas. Cuele los granos de café y utilice el vodka saborizado.

PROCEDIMIENTO

En una coctelera, agregue hielo, vodka, licor de crema de cacao y leche condensada. Bata y sirva colado en una copa *cocktail* previamente refrescada. Decore con unos granos de café.

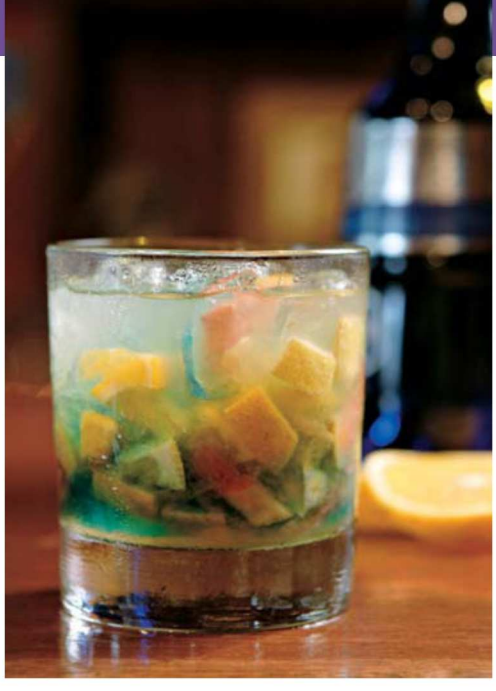
Rikelme, naturaleza en flor

INGREDIENTES

2 partes de Sky vodka
2 partes de blue *curaçao*
1 1/2 cda de azúcar
1 rodaja de lima
1 rodaja de limón
1 rodaja de naranja
1 rodaja de mandarina
• Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque en un vaso de whisky los cítricos cortados y el azúcar. Con un mortero, machaque hasta que el azúcar se mezcle con los jugos de la fruta, agregue hielo y el vodka. Mezcle, y complete con dos partes de licor blue *curaçao*.



"Corté los **cítricos** en pequeños **gajos**. Con la **piel** de las **frutas**, traté de evocar el **puntillismo** de uno de los cuadros del reconocido **artista plástico Rikelme**, un pintor de la **Patagonia** que tiene una obra muy **importante**. Me refiero al cuadro *Naturaleza en flor*, unos **girasoles** con **cielo azul** que me inspiran mucho"

tentación irresistible

La chef Liliana Numer, propietaria de Sirop Folie, y la pastelera Analía Chlúdil comparten la receta de esta deliciosa torta de chocolate. Ideal para acompañar con un buen café.

Fotos de Javier Picerno - Producción de Valeria Mollo

En un lugar mágico, en pleno corazón de la Recoleta, en el Pasaje del Correo y justo enfrente de Sirop, el otro emprendimiento de Liliana Numer, se encuentra Sirop Folie, un coqueto y cálido local. La ambientación, muy femenina y cuidada, en la que se destacan las arañas con caireles, las paredes enteladas con motivos florales y la vajilla impecable, recrean un ambiente acogedor que mezcla lo sofisticado y el aroma de la comida casera.

De su cocina, salen platos deliciosos que los comensales disfrutan de dia y de noche. Aquí quisimos enfocarnos en la hora del té y revelar la receta secreta de esta exquisitez dulce. Es fácil de preparar y resulta un placer para compartir con amigos en una fría tarde de invierno. No se lo pierda.

Ideal para la **hora del té** o para **acompañar** con un **rico café**. Es **perfecta** para **prepararla** un día de **invierno** y **compartirla** con **amigos** o en **familia**.

bombón asesino

Para la base húmeda de chocolate

INGREDIENTES

85 g de chocolate cobertura semiamargo
40 g de manteca
2 yemas y **2** claras
35 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate junto con la manteca a baño María. Fuera del fuego, incorpore las yemas. Bata las claras con el azúcar hasta que forme picos. Incorpore con movimientos envolventes a la preparación anterior, cocine 15 minutos a 170° C en un aro o molde de 24 cm de diámetro.

Para la mousse

INGREDIENTES

200 ml de leche
15 g de azúcar
1 yema
360 g de chocolate cobertura semiamargo
500 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Realice una crema inglesa, entibiando la leche con la mitad del azúcar. Aparte, mezcle la yema con el azúcar restante. Una vez tibia la leche una las dos preparaciones. Lleve a fuego suave y revuelva con cuchara de madera, haciendo ochos, hasta que la crema nape la cuchara. Derrita el chocolate a baño María y mezcle con la crema inglesa. Incorpore la crema de leche a medio montar.

Para la mermelada

INGREDIENTES

350 g de frutas rojas
100 g de azúcar
1 cda de jugo de limón

PROCEDIMIENTO

Lleve a fuego todos los ingredientes y cocine hasta que tome consistencia de mermelada.

Para la ganache

45 g de crema
70 g de chocolate cobertura
1/2 cda de glucosa

Varios

• Cacao amargo para espolvorear

PROCEDIMIENTO

Caliente la crema, y agregue el chocolate en trocitos y la glucosa. Revuelva hasta que se unifique la preparación. Deje enfriar a temperatura ambiente.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la base húmeda de chocolate en un aro de 24 cm. Cubra con la mermelada e incorpore la mousse. Enfríe bien. Retire el aro y espolvoree con el cacao. Vierta la ganache sobre la torta, moviéndola en círculo para lograr la mancha.

(Para 8)

AGRADECIMIENTOS

Sirop Folie Resto & Tea Corner. Vicente López 1661, Local 12, Buenos Aires. Tel.: 4813-5900

"Es una **torta casera**, bien **artesanal**, **combina** muy **bien** los **sabores** de las **frutas rojas** con el **chocolate**. Sus **texturas** se **funden** en la **boca generando** un **placer irresistible**"

cocina de alto vuelo

Comer en el avión será toda una experiencia gourmet para los pasajeros de la clase Premium Business de LAN. La renovación completa del menú estuvo a cargo del chef de la aerolínea, Hugo Pantano, junto a un panel de cocineros latinoamericanos. propuestas exquisitas para disfrutar en las alturas.

La gastronomía de alto nivel es uno de los elementos que la aerolínea LAN ha encontrado como diferenciador en su búsqueda de la excelencia. De esta manera, luego de un año de trabajo, la empresa lanza su nueva identidad gastronómica, que incluye el desarrollo de una carta gourmet que se ofrecerá a los pasajeros de la clase Premium Business.

Durante el evento de presentación de la nueva carta, Pablo Querol, gerente de Comunicaciones y Relaciones Institucionales de LAN Argentina, dijo: "En LAN tenemos una preocupación profunda para hacer que la experiencia de viaje involucre todo el desarrollo del recorrido, desde que uno llega al aeropuerto, obviamente, cuando está a bordo, y también cuando finaliza el viaje. En ese contexto, el catering es una cuestión esencial y por eso el lanzamiento de un nuevo concepto gastronómico. Todo esto es parte de la reconversión de la flota 767, que involucró más de 100 millones de dólares de inversión".

Para lograr esta renovación gourmet, se seleccionó a un grupo de destacados chefs de Argentina, Chile y Perú, quienes aportaron su creatividad y experiencia en el diseño y adaptación de los menús a las condiciones propias de un vuelo. El panel de cocineros latinoamericanos está integrado por Rafael Osterling, del restaurante Rafael, de Lima, Perú; por Chile, participan Máximo Funari, del restaurante Rivoli, y Tomás Olivera, del restaurante Adra; y en el caso de Argentina, el chef elegido fue Rodrigo Sieiro, de Nectarine.

"Estoy muy compenetrado con el proyecto porque LAN es la línea aérea número uno de Latinoamérica y quiere ser la mejor del mundo. Ellos buscan la excelencia en el servicio, así como yo lo busco en mi local. Fue un gran desafío, ya que en un restaurante el chef tiene libertad para jugar con la amplitud de los platos, los ingredientes, los tiempos de cocción y la estética. A bordo, en cambio, tenía que pensar en que la comida se adapte a la vajilla del avión, una carta que mantenga la excelencia de los productos, respete los sabores nobles de cada ingrediente y logre estandarizar los tiempos de cocción para que todos los pasajeros resulten satisfechos", afirmó Sieiro.

Por su parte, Hugo Pantano, chef de LAN, comentó que la elección de Sieiro surgió de una lista de ocho candidatos locales. "Buscamos un chef exclusivo, acorde con el perfil de LAN. No queríamos una persona muy conocida, que sí iba a tener marketing, pero que no dispondría de tiempo para nosotros. En cambio, Rodrigo se involucró mucho desde el comienzo. Fue al vuelo de prueba, a la cocina, está ahora en la presentación, y ya dijo que irá el día en el que se lance el menú en el aire".

A la carta

Los nuevos platos se basan en una exclusiva selección de productos autóctonos de cada país. Por ejemplo, las preparaciones incluirán ciervo, trucha, cordero magallánico, salmón austral, camarón ecuatoriano, centolla, papas andinas, choclo peruano y hasta tira de asado. A todo ello, se sumarán helados Häagen-Dazs, té Dilmah y café Mussetti. Cabe añadir que habrá seis cartas: tres de otoño-invierno y tres de primavera-verano, y que la firma Gate Gourmet será quien provea la comida y elabore los platos. Asimismo, contarán con ensaladas gourmet y una variedad amplia de quesos. En los desayunos, además, brindarán distintos tipos de horneados y acompañamientos como mermeladas, miel

EL MENÚ

Desde junio, quienes vuelen en la clase Business Premium de LAN ya podrán disfrutar de los platos del nuevo menú.

Entradas
Canelón de pato braseado con espinacas bebé y vinagreta de manzanas.
Sopa de tomate con raviol de vegetales.

Ensalada
Mix de hojas verdes y variedad de vegetales de estación.

Platos principales
Asado de tira braseado, morcilla y chorizo con vegetales estofados.
Blanco de pollo relleno de langostinos, tapenade de tomates, *risotto* de hierbas dorado y *radiccio* salteado.
Ensalada de orecchietti, vegetales grillé, apio, olivas griegas y mix de hojas verdes.

Quesos
Variedad de quesos con compota de higos.

Postres
Tarta de chocolate con crema inglesa de café.
Fruta fresca de estación.
Helado Häagen-Dazs.

Rodrigo Sieiro, el chef argentino que compone el panel de cocineros latinoamericanos que rediseñaron la carta de LAN, es propietario del exclusivo restaurante Nectarine, en Recoleta. Egresado de la carrera de Administración Hotelera en el Centro Internacional de Hotelería y Servicio, fue alumno de la maestra de cocineros Beatriz Chomnalez. De 1993 a 1997, viajó a los Estados Unidos y Europa para hacer *stages* en reconocidos restaurantes. En 2001, participó como invitado en el mejor hotel de Québec, el Chateau Frontenac, realizando un menú propio. En 2005 fue seleccionado como el primer chef argentino en ser invitado para realizar sus platos en la exclusivo hotel de playa Ponta Dos Ganchos, en Brasil.

y dulce de leche, producto que ingresará por primera vez en los vuelos internacionales de LAN. Entre las preparaciones dulces, habrá una sopa fría de tardío con crêpes de pera y ricota, mil hojas de coco y banana, y torta de chocolate con crema inglesa de café.
Todo el servicio irá acompañado de Catena Malbec 2006. La carta de vinos, que se renueva cada cuatro meses y es una de las más amplias del mercado, se compone de seis vinos, cuatro tintos y dos blancos; generalmente, dos de ellos son argentinos y el resto, chilenos.

UN CAMBIO INTEGRAL

Un dato interesante de esta iniciativa es la capacitación que ha recibido la tripulación de LAN para que los platos sean servidos tal cual fueron ideados por los chefs. El equipo será el encargado de terminar la cocción de la comida, adicionarán salsas y otros ingredientes, y también le darán a cada plato el toque decorativo final. "Si bien la idea es realzar el sabor de las materias primas respetando las características y sabores propios de cada producto, también se ha trabajado en las presentaciones de tal forma que los platos sean visualmente atractivos, con contrastes de formas, colores y texturas", explicó Félix Antelo, gerente comercial de LAN Argentina. Querol agregó: "Cada tripulante de a bordo será una especie de chef volando en cada avión. Fueron instruidos para hacer la finalización de los platos y que éstos luzcan frescos y sabrosos, algo que el pasajero valora cada día más".
Rajmin Hessin, subgerente de producto Elite de LAN, confirmó que la empresa empezará ahora a trabajar en el proyecto de rediseño de la comida de la clase turista, en el aire los primeros meses de 2009.

petit gâteau, dulzura en dosis justas

Esta tendencia de la pâtisserie francesa cobra nuevos bríos en Buenos Aires. El Alvear Palace Hotel –siempre adelante, incorporando a su carta las novedades gourmet del mundo– presenta en estas páginas pequeñas delicias que coronan su exclusivo té.

Fotos de Javier Picerno
Producción de Valeria Mollo

pie de *brioche* con bananas y crumble de cacao

G G

Para las brioches

INGREDIENTES

500 g de harina
6 huevos fríos
30 g de levadura
60 g de azúcar
12 g de sal
300 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes excepto la manteca, hasta obtener una masa de consistencia media. Amase 10 minutos. Agregue la manteca blanda a la masa hasta que la misma se desprenda del recipiente. Lleve a la heladera por dos horas.

Para las bananas maceradas

INGREDIENTES

2 bananas
20 g de azúcar rubia
10 g de manteca
10 ml de ron
• Canela, una pizca

PROCEDIMIENTO

Cocine en una sartén las bananas cortadas en láminas, agregue el azúcar rubia, la manteca, la pizca de canela y el ron. Deje reposar. Reserve.

Para el crumble de cacao

INGREDIENTES

25 g de azúcar negra
25 g de azúcar
50 g de harina de almendras
30 g de harina
10 g de cacao
50 g de manteca fría cortada en cubos

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes hasta unificar los mismos. Reserve en la heladera.

ARMADO

Utilice aros de 8 cm de diámetro por 2,5 cm de alto, cubra con la masa de *brioche* de 2 cm de espesor, rellene con las bananas maceradas y cubra con crumble de cacao. Deje reposar 15 minutos y lleve a horno a 180 C° por 15 minutos.

(Para 10)

mousse de pasión y mango con *biscuit cuillere*

G G

Para la mousse de maracuyá y mango

INGREDIENTES

7 yemas
3 huevos
125 g de azúcar
40 ml de agua
12 g de gelatina sin sabor
500 l de crema semibatida
250 k de pulpa de maracuyá
3 ml de licor de maracuyá

PROCEDIMIENTO

Bata las yemas y los huevos. Lleve a ebullición el azúcar y el agua a 120° C, hasta lograr un almíbar. Agregue el almíbar al batido de yemas y huevos en forma de hilo hasta que alcance la temperatura ambiente. Agregue la pulpa de maracuyá con el licor, la gelatina, previamente hidratada y la crema semibatida en forma envolvente. Reserve en la heladera.

Mangos caramelizados

INGREDIENTES

1 mango
40 g de azúcar rubia
10 g de manteca
1 rama de canela en rama
5 ml de ron

PROCEDIMIENTO

Corte y cocine en una sartén el mango cortado en cubos con el azúcar rubia, la manteca, la canela en rama y el ron. Deje reposar y reserve.

Para el biscuit cuillere

INGREDIENTES

200 g de azúcar
10 yemas
200 g de harina
50 g fécula
10 claras
50 g azúcar
100 g de chocolate cobertura

PROCEDIMIENTO

Bata los 200 gramos de azúcar con las yemas. Luego, agregue la harina y la fécula. Monte las claras con los 50 g de azúcar restante y unifique los batidos en forma envolvente.
Funda la cobertura de chocolate y extienda sobre una malla siliconada en forma de tiras finas, con una separación de 0,5 cm de distancia entre una y otra. Lleve a la heladera. Luego, coloque el *biscuit cuillere* en manga y vierta en la malla siliconada, cubriendo toda la superficie.
Cocine a 180° C por 10 minutos.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte el *biscuit* en fajas de 4 cm de ancho, luego, forre aros de 5,5 cm de diámetro por 5 cm de alto, en toda la circunferencia, dejando un margen de 1 cm. Llene los aros hasta la mitad con *mousse* de maracuyá, agregue el mango en cubos caramelizaos y cubra hasta completar el molde, lleve al freezer. Desmolde a las 4 horas y decore con frutas de estación.
(Para 10)

pirámide con *ganache* de chocolate y jengibre

G G

Para el biscuit jaconde

INGREDIENTES

115 g de polvo de almendra
115 g de azúcar impalpable
30 g de harina
150 g de huevos
25 g de manteca
100 g de claras
10 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Bata los huevos. Aparte, mezcle el polvo de almendra, el azúcar impalpable y la harina. Agregue los ingredientes secos al batido de huevos; por último, la manteca fundida.
Por otro lado, bata las claras a punto nieve con el azúcar y agregue al batido anterior en forma suave y envolvente. Extienda ésta sobre una malla siliconada y cocine en un horno a 180 C° por 10 minutos.

Para la ganache de chocolate y jengibre

INGREDIENTES

200 g de crema de leche
250 g de chocolate cobertura
50 g de manteca pomada
• Ralladura de jengibre a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine la crema de leche con la ralladura de jengibre. Luego, agregue el chocolate cobertura picado fino y, por último, la manteca. Unifique y deje reposar.

ARMADO

Arme un mil hojas intercalando capas de *biscuit jaconde* y *ganache* de chocolate. Lleve al freezer. Una vez frío, corte cubos de 4 cm de lado. Divídalos al medio creando dos triángulos. Una los laterales formando una pirámide y cubra con *ganache* de chocolate.
(Para 10)

El chef patissier

Ricardo Basconcello se integró al grupo de trabajo del Alvear Palace Hotel en 1988, como comis de Pastelería. Luego, se convirtió en el Chef Pastelero del hotel y se desempeña en ese cargo desde entonces. Es miembro fundador y profesor de la Unión de Chefs Argentinos, y su prestigiosa formación incluye pasantías en el Hotel du Palace, en Biarritz, y en el Hotel Le Bristol, en París, Francia.
Durante 2007, realizó un curso especial en la famosa pastelería Ladurée, en París –cuna de la pastelería universal–, de donde trajo sus ideas para preparar las *petit gâteau* que hoy se sirven en el Alvear. Participó en numerosas clases, conferencias, festivales y eventos gastronómicos alrededor del mundo, desplegando siempre su genial arte.

AGRADECIMIENTOS

Alvear Palace Hotel
Av. Alvear 1891, Capital Federal.
Tel.: (54-11) 4808-2959. www.alvearpalace.com

Aromas. Sabores. Música. Flores. Amor. Belleza. Paisajes.

gourmet india con sumito

martes y jueves 22:00 HS

elgourmet.com

Ohno

Luego de su paso por series como "Fusión cúbica" y "Narda en Japón", el chef japonés Takehiro Ohno presenta ahora en su propio ciclo, recetas de la cocina asiática. Aportará tips sobre las costumbres gastronómicas de su país, utilizando productos típicos de la comida oriental.

Fotos de Fabián Malavolta

Cómo vive este regreso a la señal elgourmet.com?

Estoy muy contento porque tengo la posibilidad de hacer un programa en el que puedo presentar los platos típicos de la cultura del mi país, Japón. Voy a hacer recetas de comidas que se comen todos los días en cualquier casa, y claro, también haré los platos de mi madre, que era repostera y fue quien me enseñó el amor por la cocina.

¿Qué aprenderá el espectador?

Es un programa didáctico, sobre cómo utilizar ingredientes básicos de la cocina asiática, como por ejemplo el Shoyu, Mirin, Sake, Miso, Tobanjan, Tienmenjan, entre otros. Y además, pretendo que el público sienta que nuestra comida diaria es muy sencilla.

¿Cuáles son los ritos culinarios cuando hay un evento especial, como un casamiento o un aniversario?

En mi país, cada ingrediente tiene un significado. Por ejemplo, la pasta soba, en un aniversario, se sirve porque quiere decir "que tenga una larga vida". Hay muchos.

¿Cómo llegó a la Argentina?

Cuando tenía 8 años, cada domingo veía un dibujo animado que se llamaba "Marco". Era un niñito italiano que buscaba a su mamá en Argentina, en la época de la inmigración. Desde ese entonces soy fun de Argentina e Italia. Y siempre quise visitar estas tierras.

¿Qué es para usted la buena cocina?

Es un conjunto que tiene que ver con la calidad de comida, los precios, el servicio y el lugar. Esas cuatro cosas deben hacer un buen balance, no se trata solamente del cocinero.

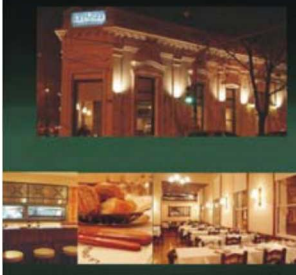
OHNO
Lunes y viernes a las 21.00

radio taxi alo
Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430
4855-0455 4857-1111
viaje alo seguro

La Choza de Gascón
Restaurant & Parrilla



Gascón 1701 - Capital Federal
Realice su reserva al Tel.: 4833-3334
www.lachozarestaurant.com.ar

Te invitamos a conocer
un nuevo espacio
de formación en
chocolate y azúcar

taller
de chocolate

CURSOS ABIERTOS
Docente: Bernardo Celaya
www.tallerdechocolate.com
tel: 54 11 43263752 Cdad. de Bs. As. Argentina

Charly´s Fondue
restaurant suizo

Atención: Lunes a sábado, de noche.
Lunes a viernes, al mediodía. Domingos, cerrado.
Seguridad - Tarjetas

Avda. del Libertador 15.900 - San Isidro - Tel.: 4747-4709
www.charliesfondueweb.com.ar

cartas de lectores

Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por carta a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

chocoadicto

Estimada redacción del *elgourmet.com*. Me pongo en contacto con ustedes a fin de felicitarlos por la revista. Mi nombre es Oscar Pulis y soy un adicto al chocolate, por eso quiero darles las gracias por el número de mayo. Espero cada año la edición dedicada al chocolate y quiero decirles que siempre me sorprenden con algo nuevo.

Un saludo muy afectuoso desde las sierras.

Oscar Pulis
Córdoba, Capital

Oscar: muchas gracias por su respuesta y realmente nos gratifica que un entendido del tema nos halague con sus palabras. Esperamos continuar sorprendiéndolo. Saludos.

miso

Hola a todos. Mi nombre es Gladys y el otro día, en una dietética, vi un producto que me llamó la atención. Se llama "miso". ¿Qué es y cómo puedo utilizarlo?

Muchas gracias y saludos para todos.

Gladys Ferrero
Capital Federal

Hola Gladys, el miso es una pasta de soja fermentada. La palabra miso significa 'fuente del sabor'. MI es 'sabor' o 'condimento' y SO es 'fuente'. Su origen es chino, aunque resulta muy común en otros países de Oriente, como Japón. Puede utilizarse de muchas maneras, pero lo más habitual es en sopas (se agrega al final, una vez elaborada). A la hora de preparar cualquier receta con miso, tenga en cuenta que el agua no entre en ebullición para que no pierda nutrientes y propiedades.

fe de erratas

Querida revista: soy Florencia; de Paternal, y quiero permitirme hacerles notar un error. En la receta de los cupcakes, de la pastelera Pamela Villar, se equivocaron en una cantidad. En los ingredientes, dice medio litro de leche y de crema, pero debería decir media taza. Sino, sale mal.

Florencia Martin
Capital Federal

Hola Florencia, muchas gracias por hacernos notar ese error involuntario y por estar tan atenta. Saludos.

curso

Hola, mi nombre es Manuel, de Parque Leloir, tengo 21 años y quiero empezar un curso de pastelería. La verdad es que estoy reentusiasmado. Quisiera saber dónde puedo comenzar porque ya es mitad de año.

Manuel Cevallos
Buenos Aires

Manuel: le recomendamos que busque la revista número 37 en dónde encontrarás información de escuelas de gastronomía. Muchas de ellas tienen inscripción a mitad de año. ¡Suerte!

sí, quiero

Me llamo Alejandro Pirutto y me emocionó mucho encontrar el mes pasado una nota dedicada a los bares clásicos, sobre todo La Giralda, porque significa mucho para mí. Ahí, con un rico chocolate con churros, le ofrecí casamiento a mi mujer. Hoy llevamos 45 años juntos.

Saludos para todos

Alejandro Pirutto
Capital Federal

Alejandro: muchas gracias por compartir tu historia con nosotros. Saludos.

Mark's
DELI & COFFEE HOUSE

El Salvador 4701 esq. Armenia - Tel.: 48.32.62.44
Abierto de Lunes a S bados de 8:30 hs a 21:30 hs.
Domingos y Feriados de 10:30 a 21 hs.

ANTIGÜEDADES
La Rueda

La más variada exposición de muebles antiguos, arañas y objetos de diseño

Tenemos especial interés en adquirir Baules Louis Vuitton al igual que mobiliario y curiosas antigüedades de epoca

Taxaciones a domicilio sin cargo - Realizamos alquileres

Av. Rivadavia 7901, Ciudad de Buenos Aires, República Argentina
www.larueda.com / info@larueda.com / Tel. / fax: (5411) **4612-8668**
Abierto de Lunes a Sabados de 9 a 19 hs

junio en pantalla

elgourmet.com renueva su propuesta. Chefs, nuevas temporadas y los protagonistas de siempre. Programas para todos los gustos.

ESTRENOS

Naturalmente Juliana

Luego de conducir *Good Food, comer bien y sano*, llega a la pantalla de *elgourmet.com* "*Naturalmente Juliana*". Un ciclo dedicado una vez más a la cocina sana. En cada capítulo, la joven chef ofrece recetas saludables, utilizando ingredientes naturales que nos ayudarán a diversificar y a mejorar nuestra alimentación.

Lunes y miércoles a las 21.30
Conduce: Juliana López May.

Boulangerie. Segunda temporada

Esta serie grabada en una panadería que tiene un horno artesanal de ladrillos de 1911, va por su segunda temporada. Sus propietarios, Bruno y Olivier, dos pasteleros franceses, toman el pan como punto de partida para preparar, en este nuevo ciclo, una variedad de sándwiches gourmet.

Martes y jueves a las 20.30
Conducen: Bruno y Olivier

Velero al Caribe

A bordo de un velero, Borja Blázquez, experto timonel y amante de la navegación, recorrerá las islas del Caribe mostrando cómo es la vida de un chef en el mar. Conoceremos, también, los puertos, los mercados, la gastronomía y la cultura de cada lugar que visite. En algunos capítulos estará acompañado por el chef mexicano Alfonso Cadena. El recorrido incluye Trinidad Tobago, Barbados y varias de las llamadas islas de Barlovento (Granada, San Vicente y las Granadinas, Santa Lucía, Martinica, Dominica, Marie-Galante, La Désirade, Les Saintes, Guadalupe, Montserrat, Barbuda, Antigua, Nevis, San Cristóbal, San Eustaquio, Saba, San Martín, Anguila, Redonda y las islas Vírgenes). Un viaje divertido y gourmet.

Lunes y viernes a las 23.00 / Conducen: Borja Blázquez y Alfonso Cadena

MÁS CAPÍTULOS DE...

Narda, como en casa

Narda Lepes ingresa en la intimidad culinaria de algunos famosos y cocina para ellos en su propia casa, con la frescura y el talento que la caracteriza.

Lunes y viernes a las 22.00

Ohno

Luego de su paso por series como Fusión cúbica y *Narda en Japón*, el chef japonés Takehiro Ohno vuelve a la pantalla de *elgourmet.com* para presentar recetas de la cocina asiática. Mostrará qué se come todos los días en la casa de una familia tradicional japonesa.

Lunes y viernes a las 21.00
Conduce: Takehiro Ohno

velero al caribe

estreno en junio

Cocina y navegación: las dos pasiones de Borja.
Un recorrido por las islas del Caribe,
con todos sus sabores, historias y colores.

elgourmet.com

Textos: Elisabeth Checa

Platos buenísimos para un Gewurztraminer de Finca La Celia

La presentación de este varietal blanco, el tercero que existe en el mercado –el primero es un cosecha tardía de Luigi Bosca y el segundo es de Colección Rutini, seco– se hizo en el Hotel Panamericano con platos muy bien estudiados por el chef para realzar las características de esta variedad de origen alsaciano, que en este caso, tan bien se da en las alturas del valle de Uco. De color amarillo verdoso, aromas cítricos y minerales, llena la boca de dicha.

Mucho más cuando se lo acompañó con el plato de salmón ahumado, langostinos, crema de mascarpone con hierbas y reducción de albahaca. Como segundo plato un mosaico de conejo con almendras y tomates confit. Hasta el postre semifreddo de frambuesas estableció –como el resto de los platos– intensas relaciones con el vino, una exclusividad para los socios, ya que será lanzado al mercado en unos meses.

Los vinos de junio

Dos tintos varietales jóvenes –cosecha 2007– frutados, bebibles, sin paso alguno por madera. Para beber aquí y ahora. Se trata de un Malbec y un Cabernet Sauvignon de Bodega Lagarde, de antiguos viñedos, elaborados por ese genial winemaker, Juan Roby. Los vinos representan esa nueva tendencia de vinos poco complicados, bien placenteros y seductores inmediatos, que el mundo reclama.

Cata a ciegas de varietales Bonarda

Como para Madame Ivonne, la cruz del sur fue el destino del Malbec, porque en este rincón del mundo encontró una nueva identidad. Aunque siempre se la asoció con una variedad italiana, según algunos expertos la uva tiene ancestros franceses. Y acá devino en otra cosa. Una cosa rica, muy frutada, fácil de beber, cada día mas reconocida por sus virtudes. Tanto que hace unos años, un Bonarda de Nieto Senetiner ganó el premio máximo en Vinitaly. Probar a ciegas cuatro Bonarda accesibles fue una experiencia muy placentera para los socios, sobre todo porque la degustación, dirigida como siempre por Elisabeth Checa, se realizó en el cálido marco de la parrilla palermitana La Retirada, con tapas sustanciosas.

Álamos Bonarda cosecha 2006 fue quien se llevó los laureles. Los otros tres, Bonarda Lurton 2006, Norton Bonarda 2007 y Sur de los Andes Bonarda 2007, sabrosos vinos para dichas cotidianas, salieron parejos. Todos vinos muy buenos que pertenecen a una nueva y ya exitosa bodega –sobretodo en el mercado externo, pero que esta comenzando a ser conocida por los consumidores locales–. Socios nuevos descubrieron las virtudes de la variedad y el estilo de nuestras catas, siempre amigables, divertidas, nada herméticas.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

GRUPO

Q

[COMUNICACION + IMAGEN]

ABASTO + ADIDAS + AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 + AIWA + ALTO AVELLANEDA + ALLIED DOMECQ + AMERICAN AIRLINES + AMERICAN EXPRESS + ARCOR + BANCO RIO + BGH + BMW + BODEGAS CATENA ZAPATA + BODEGA LA RURAL + CHANDON + COCA COLA + CHRISTIAN LACROIX + DIOR + DOVE + EL GOURMET.COM + FASHIONTV + FENDI + FIBERTEL + FORD + GENERAL MOTORS + GANCIA + GIVENCHY + GUIAXE + HACIENDO CINE + HP + HONDA + HUGO BOSS + JOHNNIE WALKER + JVC + KEY + LA MANO + LAN + LIGIER + MAX MARA + MISS SIXTY + NAVARRO CORREAS + NOBLEZA PICCARDO + NOKIA + PANASONIC + PC WORLD + PETROBRAS + PEUGEOT + PHILIPS + PLAYBOY + PUMA + QUILMES + SEDAL + SKIP + SONY + TOMBOLINI + UNILEVER + WARSTEINER + WHIRLPOOL + YPF

BUE / Bartolomé Cruz 1528, Vicente López. t. 5411.47189400
MIAMI / 10305 NW 41 st, Suite 100 t. 305.406.1447

con **sabor** y **calor**

Los chefs de la señal presentan, en esta edición, platos con pescado, aves y carne, ideales para los días fríos.

NARDA LEPES

Narda,
como en casa
Lunes y viernes a las 22

Pescado con azafrán, tomates y vino blanco

Para el Pescado

INGREDIENTES

800 g filetes de abadejo con piel
4 tomates
50 ml de aceite de oliva
0,5 g de azafrán en hebras
1 taza de vino blanco
25 g de manteca
- Aceto balsámico, unas gotas
- Azúcar, una pizca
- Sal y pimienta, a gusto
- Perejil picado para decorar

PROCEDIMIENTO

Corte los filetes de pescado en porciones y salpimiente. Realice cortes superficiales en cruz sobre la piel. Corte los tomates al medio y luego en láminas finas. En una sartén caliente con aceite de oliva, dore las piezas de pescado del lado de la piel. Dé vuelta el pescado, incorpore los tomates, el azafrán, el azúcar, la sal y el vino. Tape y deje cocinar durante 4 minutos. Retire el pescado y deje reducir la salsa por 5 minutos. Añada el aceto, la manteca y mezcle hasta emulsionar. En el momento del servicio, reintegre el pescado a la salsa y deje tomar temperatura. Sirva y decore con perejil.

Para el puré de papas

INGREDIENTES

1 k de papas
30 g de manteca
3 cdas de crema de leche
1 cda de mostaza de Dijon
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición, hasta que estén tiernas. Escurra las papas y redúzcalas a puré. Lleve nuevamente a la cacerola, agregue la manteca, la crema de leche, la mostaza, la sal y caliente revolviendo continuamente. Reserve.

Para las zanahorias crocantes

INGREDIENTES

2 zanahorias
- Harina c/n

100 ml de aceite de oliva
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele las zanahorias y corte en juliana fina. Pase la juliana de zanahoria por harina y luego fría en abundante aceite caliente. Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva una porción de puré; en el centro, el pescado, y corone con la zanahoria. Rocíe los bordes del plato con la salsa y termine con perejil picado.
(Para 4)

Pato con salsa de vino y naranjas

Para el pato

INGREDIENTES

4 pechugas de pato
1/2 taza de jugo de naranja
1 cda de tomillo
2 cdas de miel
2 cdas de vinagre de vino tinto
1 nuez de manteca
- Sal c/n

PROCEDIMIENTO

En una fuente, disponga las pechugas de pato con la piel hacia arriba, el jugo de naranja, el tomillo, la miel, la sal y el vinagre. Cubra con un film y deje marinar en la heladera durante 6 horas. Retire las pechugas de la marinada y seque con un lienzo. En una sartén, caliente con manteca, dore las pechugas por ambas caras comenzando por el lado de la piel. Reserve la sartén con la grasa que desprenda el pato para la elaboración de las papas. Pase las pechugas a una placa y termine la cocción en el horno precalentado a 200° C durante 8 minutos. Retire del horno y deje reposar durante 3 minutos antes de filetearlas.

Para las papas

INGREDIENTES

600 g de papas
- Sal a gusto

PROCEDIMIENTO

Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, pero firmes. Cuele las papas y deje escurrir sobre un lienzo. En la sartén donde doró las pechugas saltee las papas hasta que se vean doradas. Escurra sobre papel absorbente.

Para las peras

INGREDIENTES

2 peras
4 cdas de manteca clarificada
2 cdas de azúcar
1 anís estrellado
100 ml de aceto balsámico

PROCEDIMIENTO

Corte las peras al medio y retire las semillas. En una sartén caliente con manteca clarificada, dore las peras comenzando por el lado de la carne. Agregue el azúcar y continúe la cocción hasta que se caramelicen. Añada el anís, el aceto y deje reducir.
Lleve al horno caliente y deje cocinar hasta que el aceto se caramelice. Bañe las peras con el aceto antes de servir.

Para la salsa

3 echalotes
150 g de manteca
150 cc de vino tinto
1 cda de vinagre de vino tino
1/2 taza de jugo de naranja
2 cdas de caldo de pollo concentrado
• Sal y pimienta, a gusto

Para la salsa

Pique finamente las echalotes. En una sartén, derrita la mitad de la manteca.
Agregue los echalotes, sal y deje sudar. Añada el vino, el vinagre, el jugo de naranjas y deje reducir sobre fuego bajo hasta obtener media taza.
Cuele y vuelva a la sartén. Agregue el resto de la manteca fría, la sal, la pimienta, el caldo y revuelva hasta que emulsione.

PRESENTACIÓN

En la base del plato, forme un espejo con la salsa. En el centro acomode la pechuga, a un lado, media pera y las papas. Rocíe con el fondo de cocción de las peras. **(Para 4)**

BORJA BLÁZQUEZ

Del Mediterráneo
De lunes a viernes, a las 23.

rabo de vaca estofado al vino tinto con puré y habas

Para el rabo

INGREDIENTES

1 rabo de vaca
1 zanahoria
1 cebolla
1 puerro
1 cda de aceite de oliva
• Harina c/n

PROCEDIMIENTO

Corte el rabo en trozos de a dos vértebras. Pase por harina. Pele la zanahoria y la cebolla, y corte trozos. Lave el puerro y corte en trozos. En una sartén con aceite de oliva caliente, dore el rabo por 1 minuto de cada lado. Reserve.

Para el puré de papas

INGREDIENTES

3 Papas
2 cdas de manteca
• Sal

PROCEDIMIENTO

Lave las papas. En una olla con abundante agua con sal, hierva las papas. Retire y pele. Coloque las papas en un bol, junto con la manteca, y pise.

Para el salteado de habas

INGREDIENTES

1 cda de echalote picado
1 taza de habas frescas
1 cda de jamón crudo picado
• aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el echalote, condimente con sal y agregue el jamón junto con las habas.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente las verduras por 15 minutos condimentadas con sal. Agregue el rabo reservado, junto con el vino tinto. Condimente con pimienta, tomillo y laurel. Cocine por 3 horas.
Retire el rabo y colóquelo en una placa. Procese la salsa, agregue al rabo y caliente en el horno. Sirva el puré en un plato; encima, el rabo, y decore con el salteado de habas.
(Para 2)

www

Encuentre estas y otras recetas en **www.elgourmet.com.**

programación elgourmet.com de **junio**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Método Gross	Velero Caribe
0.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Ohno	Boulangerie II
1.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Gourmet India
1.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
2.00	Velero Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero Caribe	Los Fuegos	Del Mediterráneo
2.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Wok III	Notas de cata II
3.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
3.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
4.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
4.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Terruños de Latinoamérica	Gourmet Responde
5.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Método Gross	Velero Caribe
5.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Ohno	Boulangerie II
6.00	Velero Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero Caribe	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
6.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
7.00							
7.30							
8.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Narda, como en casa	Gourmet India
8.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
9.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Los Fuegos	Del Mediterráneo
9.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Wok III	Notas de cata II
10.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Método Gross	Velero Caribe
10.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Ohno	Boulangerie II
11.00	Velero Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero Caribe	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
11.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
12.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Narda, como en casa	Gourmet India
12.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
13.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Los Fuegos	Del Mediterráneo
13.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Wok III	Notas de cata II
14.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
14.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Terruños de Latinoamérica	Gourmet Responde
15.00	Velero Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero Caribe	Método Gross	Velero Caribe
15.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Ohno	Boulangerie II
16.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
16.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
17.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Narda, como en casa	Gourmet India
17.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
18.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Los Fuegos	Del Mediterráneo
18.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Wok III	Notas de cata II
19.00	Velero Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero Caribe	Bebidas para cocinar	Nueva cocina colombiana
19.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Terruños de Latinoamérica	Gourmet Responde
20.00	Frutas de la Huerta	Método Gross	Método Gross	Método Gross	Frutas de la Huerta	Método Gross	Velero Caribe
20.30	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Rescate Gourmet	Boulangerie II	Nueva cocina colombiana	Ohno	Boulangerie II
21.00	Ohno	Gourmand Rebaudino	Wok III	Gourmand Rebaudino	Ohno	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías
21.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Frutas de la Huerta	Club Buen Beber
22.00	Narda, como en casa	Gourmet India	Road Show	Gourmet India	Narda, como en casa	Narda, como en casa	Gourmet India
22.30	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Los Fuegos	Gourmet Responde	Gourmand Rebaudino	Rescate Gourmet
23.00	Velero Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero Caribe	Los Fuegos	Del Mediterráneo
23.30	Terruños de Latinoamérica	Notas de cata III	Bebidas para cocinar	Notas de cata III	Terruños de Latinoamérica	Wok III	Notas de cata II

3MEGAS
$34
MAS VELOCIDAD
MAS DIVERSION
$34 POR MES DURANTE 6 MESES
0810.122.0200
WWW.FIBERTEL.COM.AR
FiberTel
El poder de Internet

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IV° FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en toda el país los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D'OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP,
FERNANDO ORMAZÁBAL,
OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA,
ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMÍA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas